

VACANCES - 5 composants - 1 BIO - se43/2022

LUNDI 24/10 ENTREES	MARDI 25/10 ENTREES	MERCREDI 26/10 ENTREES	JEUDI 27/10 ENTREES	VENREDI 28/10 ENTREES
H1 Chou coleslaw Chou et carottes râpés, mayonnaïse 	H2 Taboulé BIO 	H1 Salade bohémienne Concombre, tomates, câpres, olives 	H1 Betteraves BIO en salade 	H1 Macédoine vinaigrette
V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Nuggets de poulet 	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Hoki à la bordelaise 	V2 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *Roti de porc* 	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS *saucisses de Strasbourg* 	V1 PLATS & ACCOMPAGNEMENTS Gnocchettis ratatouille fromage Pates gnocchettis, légumes ratatouille, fromage <i>Nouvelle recette</i>
L1 LAITAGES Emmental BIO 	L3 LAITAGES Petit louis 	L1 LAITAGES Chanteneige BIO 	L1 LAITAGES Edam 	L1 LAITAGES
D1 DESSERTS Fruit 	D2 DESSERTS Moelleux citron 	D1 DESSERTS Flan chocolat 	D1 DESSERTS Fruit 	D2 DESSERTS Yaourt nature sucré BIO

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE

Viande Bovine Française (VBF)
 Pêche responsable
 Porc français
 Certification environnementale niveau 2
 Origine France

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.