

LUNDI

02/12

ENTREES

Salade de Maïs et feta

 Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Chipolatas

Carottes persillées

LAITAGES

 Emmental



DESSERTS

 Flan Chocolat

MARDI

03/12

ENTREES

Chou coleslaw

Chou blanc, carottes, mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

 Sauté de poulet en sauce

Petit pois

LAITAGES

Petit Suisse aux Fruits



DESSERTS

Fruit 

MERCREDI

04/12

ENTREES

 Carottes râpées BIO

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Roti de porc

Purée 

LAITAGES

Edam



DESSERTS

Yaourt aromatisé



JEUDI

05/12

ENTREES

Macédoine mayonnaise

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Raviolis 

Plat complet

LAITAGES

Gouda



DESSERTS

Velouté Fruix



Menu Végétarien

06/12

ENTREES

Potage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Hachis parmentier VG

Purée, égrené végétal, carottes, oignon, bouillon

LAITAGES


Yaourt Nature Sucré

DESSERTS




Compote



 Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

LEGENDE

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

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine