















Du lundi 20 au Vendredi 24 Novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Roulé au fromage Salade de PDT des alpages	Carottes râpées BIO  sauce fromage blanc Endives tzatziki BIO 		LE JOUR DU Végé Potage potimarron BIO 	Salade verte et pousses de soja Salade de mache sauce japonaise
Calamar à la romaine	Cassoulet 		Galette tofu provençale 	Emincé de dinde  laqué
 Poelée de légumes BIO			Macaronis BIO 	Poêlée de légumes asiatiques
Comté AOP  Emmental	Brebis crème Fromage fondu président		Mimolette Gouda BIO 	Fromage blanc BIO  Yaourt nature BIO 
Fruit de saison BIO  (2choix)	Poire au sirop Cocktail de fruits au sirop		Compote de pomme ananas Compote de pomme	 Moelleux coco mandarine maison Tarte poire bourdaloue

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables