

















Du lundi 04 au Vendredi 08 Décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Salade de PDT échalottes</p> <p>Salade de pois chiche</p>	<p>Chou rouge BIO vinaigrette au miel </p> <p>Endives et mimolette</p>		<p>  Carottes râpées bio vinaigrette maison</p> <p>Céleri vinaigrette</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Betteraves BIO vinaigrette </p> <p>Macédoine BIO mayonnaise </p>
<p>Cordon bleu</p>	<p>Sauté de veau estragon </p>		<p>Pavé de colin napolitain </p>	<p>  Quenelle BIO sauce tomate BIO</p>
<p>Gratin de navets</p>	<p>Pennes (+ râpé)</p>		<p> Flan jardinière de légumes BIO</p>	<p> Riz BIO créole</p>
<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Vache qui rit BIO </p> <p>Carré frais BIO </p>		<p>Tomme blanche</p> <p>Edam</p>	<p> Comté AOP</p> <p>St Paulin</p>
<p>Fruit de saison (2choix) </p>	<p>Ananas au sirop</p> <p>Compote de pommes</p>		<p>Chou vanille</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Fruit de saison (2choix)</p>

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