
















Du lundi 06 au Vendredi 10 Novembre 2023

LUNDI	MARDI <i>LE JOUR DU Végé</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves BIO vinaigrette </p> <p>Macédoine mayonnaise BIO </p>	<p>Salade de coleslaw</p> <p>Céleri râpé BIO </p>		<p>Potage Paysan</p>	<p>Salade verte et croûtons et vinaigrette</p> <p>Endives et noix</p>
<p>Tartiflette </p>	<p>Emincé de pois tajine </p>		<p>Boulettes de veau hongroise </p>	<p>Sauté de bœuf au jus BIO </p>
	<p>Semoule BIO </p>		<p>Riz créole</p>	<p>Chou-fleur persillé BIO </p>
<p>Yaourt de savoie </p> <p>Yaourt Aromatisé</p>	<p>Fromage frais au sel de guérande</p> <p>Saint nectaire AOP </p>		<p>Camembert BIO </p> <p>Tomme BIO </p>	<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage blanc</p>
<p>Fruit de saison (2 choix)</p>	<p>Compote de fruits BIO (2 choix) </p>		<p>Fruit de saison (2 choix)</p>	<p>Gâteau façon Brownie </p> <p>Gâteau basque</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