

Du lundi 5 au vendredi 9 Février 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de coquillettes à la parisienne</p> <p>Salade de lentilles vinaigrette</p>	<p> Céleri BIO rémoulade</p> <p>Salade asiatique</p>		<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Bouillon de légumes vermicelle</p>	<p> Salade verte BIO et emmental</p> <p> Chou rouge BIO râpé à l'ail</p>
<p> Sauté de bœuf bourguignonne</p>	<p>Cordon bleu de dinde</p>		<p>Emincé de pois asiatique</p>	<p> Steak haché saumon crème</p>
<p> Petits pois fin BIO braisé</p>	<p> Haricots verts BIO à la tomate</p>		<p> Riz cantonnais BIO</p>	<p>Tortis</p>
<p> Fromage frais nature BIO et sucre</p> <p> Fromage frais aux fruits BIO</p>	<p> Camembert BIO</p> <p>Fourme d'Ambert</p>		<p> Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Comté</p> <p>Tomme noire</p>
<p> Fruit de saison BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Gâteau basque</p> <p>Chou vanille</p>		<p> Ananas frais BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Crème dessert vanille BIO</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</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