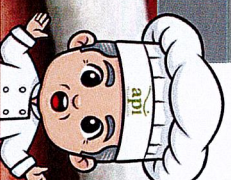


Menus du 3 au 7 novembre

Légende:	
	CUISINES PAR NOS CHEFS
	PRODUIT BIO
	PRODUIT LABELLISÉ
	PRODUIT PÊCHE DURABLE
	PRODUIT RÉGIONAL

Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Mercredi 5 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Macedoine de légumes à la mayonnaise  Rôti de dinde  (Boulettes de blé façon thai) Sauce tandoori  Semoule BIO  Fromage blanc sucré Fruit de saison	Salade de pommes de terre, maïs à l'échalote  Omelette BIO nature fraîche Sauce napolitaine  Carottes régionales persillées  Fromage de chèvre frais régional  Mousse au chocolat		Cake au fromage à la noisette  Pavé de merlu MSC (Galette végétale) Sauce au romarin  Brocolis béchamel Suisse fruité Fruit de saison	Potage de potimarron  Jambon blanc porc français (Filet de cabillaud MSC, citron)  Coquillettes BIO  Cantal AOP  Gaufre liégeoise 

■ Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



Viens lire ton actu

