

Menus du 5 octobre au 9 octobre

Légende:

CUISINES
PAR NOS
CHEFS

PRODUIT
BIO

PRODUIT
LABELLISÉ

PRODUIT
RÉGIONAL

PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
Chou fleur CE2 façon cocktail Couscous aux légumes (semoule BIO, pois chiches, et légumes) Emmental Liégeois chocolat	Salade de perles à la coriandre Morceaux de colin MSC au four (Omelette BIO) Haricots verts BIO à l'ail Suisse fruité Fruit de saison		TOUS ENSEMBLE À TABLE Tartinade de carottes, fromage frais et cumin Parmentier à l'effiloché de canard (Parmentier de poisson) Yaourt sucré Biscuit roulé à la confiture	Céleri râpé façon rémoulade Sauté de dinde (Filet de saumon MSC) Sauce façon blanquette Blé BIO pilaf Camembert Fruit de saison

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

Jeudi 8 octobre

On se retrouve

TOUS ENSEMBLE À TABLE !

