

Menus du 12 octobre au 16 octobre

Légende :



CUISES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 12 octobre

Salade de pommes
de terre aux oignons
rouges



Sauté de porc
(Filet de colin MSC)
Sauce colombo



Brocolis



Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Mardi 13 octobre

Fajitas PARTY !

Salade iceberg
façon Caesar



Garniture fajitas
(égrainé de pois BIO, maïs
et sauce tomate épicée)



Wrap galette



Saint Nectaire AOP



Mousse au chocolat

Mercredi 14 octobre

Jeudi 15 octobre

Aux couleurs de l'automne

Velouté de butternut



Boulettes au bœuf
(Falafels)
Sauce aux champignons



Coquillettes BIO



Mimolette

Fruit de saison

Vendredi 16 octobre

Macédoine de légumes
à la bulgare



Marmite de la mer
(Jambon blanc)



Riz BIO créole



Yaourt aromatisé régional



Gâteau au yaourt du chef



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

Ce midi, on mange :

Fajitas !

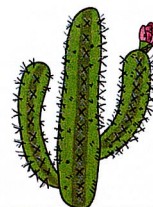


Salade Iceberg
façon Caesar

Garniture fajitas
(égrainé de pois BIO, maïs
et sauce tomate épicée)
Wrap galette

Saint Nectaire AOP

Mousse au chocolat



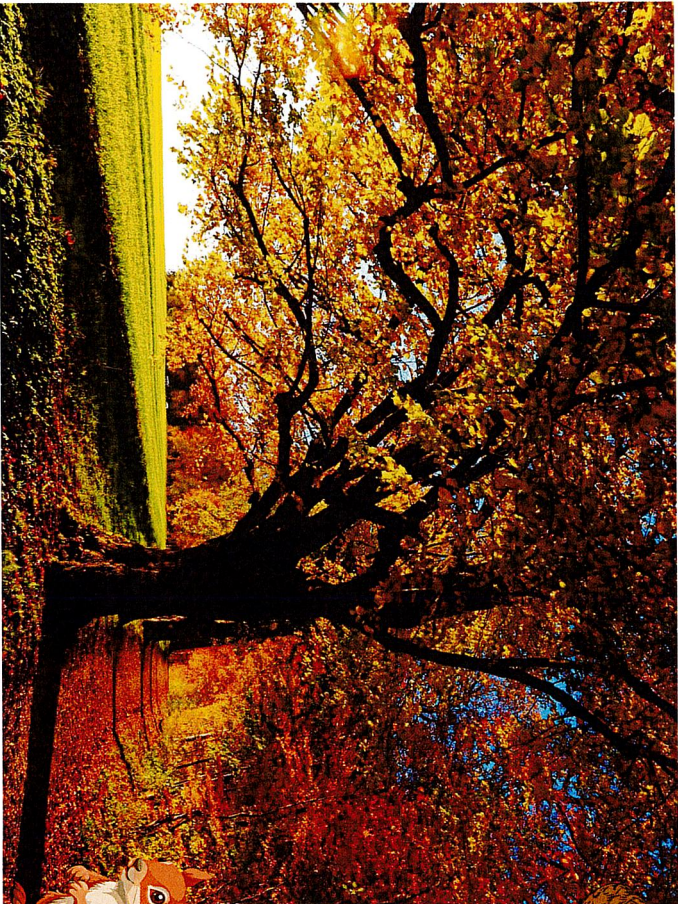
LE MARDI

13/10



DANS TON
RESTAURANT API

Ce midi, on mange : Ces couleurs de l'automne



Velouté de butternut

Boulettes au boeuf
(Falafels)

Sauce aux champignons

Coquillettes BIO

Mimolette

Fruit de saison

