








Menus 5 au 9 décembre 2022

api

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

Légende:

-  PRODUIT BIO
-  CUISINES PAR NOS CHEFS
-  PRODUIT LABELLISÉ
-  PRODUIT REGIONAL
-  PRODUIT PEÇHE DURABLE

Lundi 5 décembre	Mardi 6 décembre	Mercredi 7 décembre	Jeudi 8 décembre	Vendredi 9 décembre
<p>Lentilles en vinaigrette</p> <p>Sauté de veau  sauce aux olives</p>	<p>Salade d'endives vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Quenelle sauce aurore</p>		<p>Chou rouge râpé régional </p> <p>Filet de hoki  sauce à l'oseille</p>	<p>Potage de carottes BIO </p> <p>Escalope de dinde</p>
<p>Haricots verts BIO persillés </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit BIO de saison </p>	<p>Petits BIO au jus </p> <p>Saint-nectaire AOP </p> <p>Crêpe au chocolat</p>		<p>Riz BIO façon crèole </p> <p>Gouda BIO </p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Frites et ketchup</p> <p>Suisse fruitée</p> <p>Fruit BIO de saison </p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements