

Menus du 14 au 18 octobre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
<p>Betteraves BIO à la framboise  </p> <p>Sauté de veau façon marengo  </p> <p>Semoule BIO  </p> <p>Saint Nectaire AOP  </p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote </p> <p>Beignet de calamars et citron</p> <p>Haricots verts BIO ail et persil  </p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Oeuf dur et mayonnaise</p> <p>Gratin Camarguais au riz BIO  </p> <p>Fromage blanc vrac et coulis de fruits rouges</p> <p>Gâteau à la vanille </p>	<p>Endives émincées et vinaigrette persillée  </p> <p>Allumettes de porc façon carbonara </p> <p>Coquillettes BIO  </p> <p>Emmental BIO râpé </p> <p>Compote pomme BIO </p>

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