

Menus du 4 au 8 novembre

Légende :

- PRODUIT BIO
- PRODUIT RÉGIONAL
- CUISINES PAR NOS CHEFS
- PRODUIT LABELLISÉ
- PRODUIT PÊCHE DURABLE

Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
<p>Betteraves et vinaigrette </p> <p>Sauté de dinde (Dos de cabillaud) sauce tomate </p> <p>Semoule BIO </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Chou rouge râpé et vinaigrette ciboulette </p> <p>Omelette nature</p> <p>Potatoes et ketchup</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote pomme BIO </p>		<p>Salade de riz BIO et vinaigrette persillée </p> <p>Morceaux de colin aux aromates (Jambon blanc) </p> <p>Brocolis BIO béchamel </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte régionale et vinaigrette balsamique </p> <p>Lasagnes du chef au boeuf BIO (Lasagnes de légumes) </p> <p>Bleu d'Auvergne </p> <p>Mousse au chocolat</p>

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