

Menus du 5 octobre au 9 octobre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
BIO



PRODUIT
RÉGIONAL



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 5 octobre

Chou fleur CE2
façon cocktail



Couscous aux légumes
(semoule BIO,
pois chiches, et légumes)



Emmental

Liégeois chocolat

Mardi 6 octobre

Salade de perles
à la coriandre



Morceaux de colin MSC au
four



Haricots verts BIO à l'ail



Suisse fruité

Fruit de saison

Mercredi 7 octobre

Jeudi 8 octobre

TOUS ENSEMBLE À TABLE

Tartinade de carottes,
fromage frais et cumin



Parmentier
à l'effiloché de canard

Yaourt sucré



Biscuit roulé à la confiture

Vendredi 9 octobre

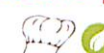
Céleri râpé
façon rémoulade



Sauté de dinde
Sauce façon blanquette



Blé BIO pilaf



Camembert

Fruit de saison

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