

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 04 septembre	melon	sauté de porc sauce au thym *	penne au pesto rouge bio	camembert bio	fruit de saison bio
Mercredi 11 septembre	carottes râpées bio vinaigrette à la coriande	boulettes de bœuf bio façon tajine	semoule bio au curcuma !	mimolette !	fruit de saison !
Mercredi 18 septembre	choufleur bio sauce cocktail	steak haché de bœuf et ketchup	pommes noisettes	gouda bio	yaourt aux fruits
Mercredi 25 septembre	potage poireaux et pommes de terre	émincé de porc sauce moutarde *	lentilles et carottes bio	mimolette	fruit de saison
Mercredi 02 octobre	potage St-Germain (pois cassés)!	rôti de bœuf au jus!	carottes bio persillées	suisse nature sucré local!	fruit de saison bio
Mercredi 09 octobre	chou blanc à l'ananas	moëlleux au bœuf sauce poivre	pommes noisettes	mimolette	fruit de saison bio
Mercredi 16 octobre	potage cultivateur local	nuggets de poulet	petits pois bio au jus	suisse nature sucré local	gâteau aux poires et pépites chocolat maison

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 21 au 25 octobre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade coleslaw local	beignets de poisson sauce tartare	pommes vapeur	st paulin	fruit de saison bio
MARDI	carottes bio au jus de citron	boulettes de porc locales sauce au curry *	pâtes bio	yaourt nature sucré bio	compote d'ananas
MERCREDI	betteraves bio vinaigrette	hachis parmentier de bœuf bio	salade verte	emmental bio	beignet fourré
JEUDI	crème de carottes bio et son fromage fondu	merlu sauce citronnée	blé doré bio façon arlequin	fromage fondu bio	fruit de saison bio
VENDREDI	segments de pamplemousse	cheeseburger	frites	yaourt aromatisé	madeleine bio

Semaine du 28 au 01 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	macédoine mayonnaise bio	normandin de veau aux aromates	gratin de choufleur bio et de pommes de terre	fromage fondu bio	mousse au chocolat
MARDI	friand au fromage	brande de poisson parmentier	salade verte	saint paulin	fruit de saison bio
MERCREDI	salade verte aux croutons	sauté de bœuf bio sauce diane	pommes vapeur	buchette de chèvre	compote bio
JEUDI	chou rouge local aux pommes	nuggets de volaille et ketchup	jardinière bio	tomme	gâteau au yaourt maison et pépites de chocolat
VENDREDI					

* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine