

Légende :



Préparé par nos Chefs



Produit local et/ou régional



BIO



Produits ou ingrédients labellisé

Semaine du 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025

MIDI

LUNDI 30

SALADE CAMPAGNARDE
SAUTÉ DE BŒUF (OF) SAUCE TOMATE
 PETITS POIS
 TOMME NOIRE (à portionner)
 COMPOTE POMME CASSIS

MARDI 31

BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
 BOUDIN BLANC*
 LENTILLES
 CHANTENEIGE BIO
 CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI 1er



JEUDI 2

COLESLAW FAÇON RÉMOULADE
BLANC DE POULET FORME AIGUILLETES SAUCE PAPRIKA
 TORSAGES BIO
 EMMENTAL BIO (à portionner)
 FRUIT DE SAISON

VENDREDI 3

VELOUTÉ DE BUTTERNUT (à portionner)
 NUGGETS DE POISSON
 HARICOTS VERTS BIO AUX OIGNONS ET FINES HERBES
 YAOURT SUCRÉ
CAKE AUX POMMES

MENUS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

*** PLAT FAISANT L'OBJET D'UN REMPLACEMENT POUR LES REPAS SANS PORC**

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.