

MENU semaine 36 : du 2 au 6 Septembre 2024

Tous nos plats sont confectionnés avec du beurre bio et de l'huile d'olive bio

	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
PETIT DEJ'	café / cacao / thé , Pain / Céréales, Confiture/ beurre / miel, <i>Yaourts et jus de fruits BIO</i>				
DEJEUNER	PIZZA FROMAGE / JAMBON ÉPINARDS* COURGETTES* CHAMPIGNONS ESCALOPES VIENNOISES FISH N CHIPS NEMS VEGGIE LIÉGEOIS Chocolat / vanille / Café	SALADE BAR FRITES FRITES de PATATE DOUCE CHEESEBURGER FISH BURGER VEGGIE BURGER YAOURTS BIO* YAOURTS FERMIER "ø"	SALADE BAR POËLÉE de LÉGUMES EMINCE DE POULET POISSON CORN FLAKES VEGGIE MAISON DESSERT	SALADE BAR AUBERGINES* BROCOLIS* CHOUX-FLEURS RÔTI de PORC "ø"© POISSON BORDELAISE PERLE de BLÉ VEGGIE DESSERT	SALADE BAR RIZ BIO* SAUTÉ de VEAU POISSON BLANC TACOS VEGGIE COMPOTE BIO* FROMAGE ©
DINER	SALADE BAR PATES CARBONARA OU BOLOGNAISE FROMAGE BLANC SUR COULIS DE FRAISE PECHE POIRE	SALADE BAR CHOUX FLEUR FLAN DE CAROTTES COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE POISSON PANE SALADE DE FRUITS	SALADE BAR CROQUE MONSIEUR HARICOTS VERTS GLACES	SALADE BAR POMMES RISSOLEES CUISSE DE POULET YAOURT SUR LIT DE FRUITS FRUITS	BON WEEK END

Tous les jours nous proposons un choix de fruits frais, fromage, et du pain

Les yaourts bio viennent du GAEC LA FLEUR DES PRES à ST PAL DE MONS, et le yaourts locaux de la ferme CHAPUIS à BAS EN BASSET

Le fournisseur
N. NICOLAS



Le Gestionnaire
P. SOUVETON



Local "ø"

Produits BIO *

Produits certifiés ©