

MENU semaine 42 : du 12 au 16 Octobre 2023

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

	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
PETIT DEJ'	café / cacao / thé , Pain / Céréales, Confiture/ beurre / miel, <i>Yaourts et jus de fruits BIO</i>				PTIT DEJ ANGLAIS
DEJEUNER	CRÊPE FROMAGE / JAMBON	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR
	COURGETTES BIO* BUTTERNUT RÔTIE ENDIVES BRAISÉES RÔTI de PORC POISSON du CHEF PALET VEGGIE	HACHIS PARMENTIER	SEMOULE	GRATIN de CHOUX-FLEURS ÉPINARDS BIO*	FRITES FRITES de PATATE DOUCE
	LIÉGEOIS Chocolat / Café / vanille	HACHIS de la MER HACHIS VEGGIE YAOURTS BIO* YAOURTS FERMIER "Ø"	ESCALOPE de VEAU VEGGIE MAISON ILES FLOTTANTES	CHAMPIGNON à la CRÈME STEAK HACHÉ BIO* POISSON MEUNIÈRE MÉLI-MÉLO VEGGIE BEIGNET CHOC / POMME/ FRAMBOISE	KEBAB FISH N CHIPS TACOS VEGGIE COMPOTE BIO* FROMAGE ©
DINER	SALADE BAR PIZZA SALADE DE FRUITS ANANAS CHOUQUETTE	SALADE BAR SALADE DE PATE SOT L'Y LAISSE AUX POIVRES VERTS QUINOA CAROTTE TIRAMISU	SALADE BAR HARICOTS VERTS TOMATES PROVENCALES CORDON BLEU MILLE FEUILLES MAISON	SOIRÉE HALLOWEEN	BON WEEK END

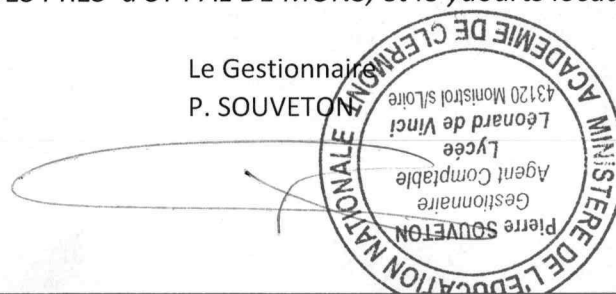
Tous les jours nous proposons un choix de fruits frais, fromage, et du pain

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 ©