

MENU semaine 45 : du 2 au 6 Novembre 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 BIO* RATATOUILLE BIO* BROCOLIS* BIO* BOULETTE de BŒUF BIO* POISSON du CHEF PALET VEGGIE FLAN CARAMEL FLAN CHOCOLAT	SALADE BAR GRATIN DAUPHINOIS POMME BOULANGÈRE SAUCISSES "ℓ" CAILLETTE / ANDOUILLETTE "ℓ" POISSON BORDELAISE RISOTTO VEGGIE YAOURTS BIO* YAOURTS FERMIER "ℓ"	SALADE BAR PÂTES BIO* BLANQUETTE de VEAU FISH N CHIPS VEGGIE MAISON DESSERT MAISON	SALADE BAR HARICOTS CHOUX BRAISÉ CAROTTES RÔTI de PORC "ℓ" POISSON MEUNIÈRE MÉLI-MÉLO VEGGIE DESSERT MAISON	SALADE BAR RIZ BIO TASTY CROUSTY TASTY FISHY NEMS VEGGIE COMPOTE BIO* FROMAGE ©
DINER	SALADE BAR FRITES HAMBURGER FISH BURGER YAOURT SUR LIT DE FRUITS	SALADE BAR SALADE de PÂTES BLE AUX EPICES FILET MIGNON GAUFFRE AU CHOCOLAT	SALADE BAR FILET DE HOCKI TOMATES PROVENCALES CHOUX FLEUR SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	SALADE BAR PANINI CHEVRE MIEL PANINI JAMBON EMMENTAL BARRE GLACEE	BON WEEK END

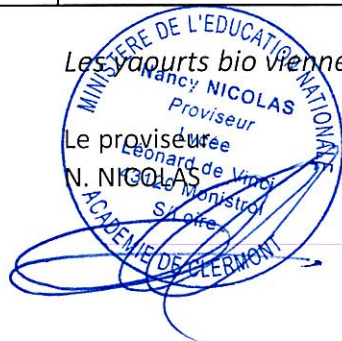
Tous les jours nous proposons un choix de fruits frais, fromage, et du pain

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

Local "ℓ"

Produits BIO *

Produits certifiés ©



Le Gestionnaire
P. SOUVETON

