

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
Mercredi 04 novembre	Chou rouge râpé local aux pommes vinaigrette	Boulettes d'agneau façon tajine	Pommes de terre cubes rissolées	Petit moulé local	Compote pommes
Mercredi 11 novembre	FERIE				
Mercredi 18 novembre	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote	Rôti de porc sauce aux herbes *	Petits pois	Yaourt aromatisé	Clémentines
Mercredi 25 novembre	Taboulé d'hiver bio	Œuf dur à la crème	Choufleur béchamel	Petit moulé ai let fines herbes local	Poire
Mercredi 02 décembre	Chou rouge local râpé vinaigrette	Steak haché de bœuf et ketchup	Purée de PdT	Petit suisse sucré local	Poire
Mercredi 09 décembre	Endives vinaigrette au fromage blanc	Haut de cuisse de poulet rôti	Gratin de choufleur et PdT	Carré ligueil	Beignet chocolat noisette
Mercredi 16 décembre	Salade verte et vinaigrette	Saucisse fumée locale *	(Plat complet)	Yaourt nature	Fruit de saison

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

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

Animation

Produit biologique



Produit local

