



LE MENU DE LA SEMAINE

5/12

au

9/12

LUNDI

 Taboulé

Cordon bleu
*(Boules de soja)

Légumes verts au jus



 Munster

Liégeois

MARDI



 Soupe de poireaux

Hachis parmentier

aux lentilles

Fromage blanc et
confitures de fraises



Poire BIO



MERCREDI



Salade Waldorf
(céleri, pommes, noix,
raisin)



Paleron sauce au jus
*(Samoussa aux légumes)

Légumes pot au feu

Mimolette

Pomme

JEUDI

 Coleslaw

Sauté de porc Local
*(Quenelle)



Poêlée d'Automne

Yaourt aromatisé

Beignet chocolat

VENDREDI

Pâté de campagne Local



Dos de colin sauce
Nantua



Penne

Samos

Banane

LÉGENDE



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Viande Bovine
Française (VBF)



Pêche
responsable



Local



Produits issus de
l'agriculture
Biologique

*Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée
les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.*