

Déjeuner

lun. 01/12

mar. 02/12

jeu. 04/12

ven. 05/12

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Potage de légumes de saison bio



Salade verte à la vinaigrette du chef bio



Feuilleté au fromage



Plat

Steak haché de veau
Sauce Champignons



Purée de pommes de terre bio



Filet mignon de cochon pané à l'avoine



Duo d'haricots verts et carottes persillées bio



Macaroni
Crème de ceci bio et feta



Filet de mullet meunière



Riz aux petits légumes bio



Fromage

Camembert bio à la coupe



Dessert

Yaourt nature bio



Tarte alsacienne aux pommes bio



Crème onctueuse au chocolat



Poire bio



BIO

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Fruits et légumes de saison : Plat fait maison : Origine France : Confectionné par nos chefs : Poisson Frais