

Déjeuner

lun. 04/12

mar. 05/12

jeu. 07/12

ven. 08/12

Entrée

Carottes rapées à la vinaigrette du chef bio



Salade de pommes de terre, brie et olives bio



Betteraves à la vinaigrette du chef bio



Bouillon de volaille et pâtes alphabet



Plat

Effiloché d'agneau façon couscous aux légumes d'hiver



Poulet rôti entier comme à la maison



Duo d'haricots verts et carottes persillés bio



Lasagnes végétariennes bio



Gratinato di salmone con verdure



Fromage

Mimolette bio

Petit suisse bio



Dessert

Yaourt nature bio



Clémentine bio



Flan patissier bio



Poire bio



BIO

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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 : Pêche Durable