je cuisine

tu cuisines

il cuisine

elle cuisine

nous cuisinons

vous cuisinez

ils cuisinent

elles cuisinent

Repas à thème, fêtes calendaires

Pêche durable

Bio

Plats à base de porc

Produit local

Produits labellisés: (HVE: Haute Valeur environnementale. AOP: Appellation d'origine protégée,Label Rouge)

Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain « spécial »

Bon appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 12 au 16 septembre	CÉLERI BIO RÉMOULADE SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE BASQUAISE POÊLÉE MÉRIDIONALE MAISON *BAGUETTE* FRUIT DE SAISON BIO	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE RÔTI DE BŒUF SAUCE TARTARE POTATOES FROMAGE BLANC AROMATISÉ	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS MIJOTÉ DE PORC LOCAL AU JUS *ROTI DE DINDE AU JUS PÂTES BIO FLAN AU CARAMEL	TABOULÉ STEAK FROMAGER JARDINIÈRE DE LÉGUMES GÂTEAU AUX POMMES HVE MAISON	COLOMBO DE POISSON MSC RIZ IGP DE CAMARGUE PILAF FROMAGE AOP FRUIT DE SAISON BIO
Goûters	PAIN ET CONFITURE LAIT	PAIN ET MIEL COMPOTE	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	PAIN ET FROMAGE LAIT
Semaine du 19 au 23 septembre	CAROTTES RÂPÉES BIO AUX AGRUMES CHIPOLATA * SAUCISSE DE VOLAILLE GRATIN DE COURGETTES MAISON FRUIT DE SAISON BIO	BOLOGNAISE DE SOJA BIO COQUILLETTES BIO FROMAGE AOP PETITS SUISSES	ÉMINCÉ DE DINDE LABEL ROUGE TOMATE AU FOUR FROMAGE AOP FRUIT DE SAISON HVE	SALADE LOCALE FROMAGÈRE SAUTÉ DE BŒUF A LA NAPOLITAINE CAROTTES BRAISÉES LOCALES *PAIN DE SEIGLE* LIÉGEOIS SAVEUR VANILLE	TARTE AUX POIREAUX PÊCHE DU JOUR CŒUR DE BLÉ BIO YAOURT LOCAL
Goûters	PAIN ET CONFITURE COMPOTE	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT LAIT	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON	PAIN ET MIEL COMPOTE
Semaine du 26 au 30 septembre	CHOU FLEUR AU FROMAGE BLANC CARBONARA DE DINDE COQUILLETTES BIO FRUIT DE SAISON	COLESLAW LOCAL OMELETTE BIO AU FROMAGE POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA FROMAGE AOP	COURGETTES RÂPÉES BIO AUX DÉS DE FROMAGE LASAGNES SALADE VERTE BIO SEMOULE AU LAIT	SAUTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE AU JUS POÊLÉE DE LEGUMES LOCAUX FROMAGE AOP PATISSERIE MAISON	SAUCISSON A L'AIL *SURIMI FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME EPINARDS BIO *PAIN PLATINE* FRUIT DE SAISON HVE
Goûters	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE	PAIN ET CONFITURE LAIT	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT LAIT	FRUIT DE SAISON
Semaine du 03 au 07 octobre	ENDIVES LOCALES A LA MIMOLETTE SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE AU THYM CAROTTES BIO *PAIN COMPLET* FRUIT DE SAISON HVE	CONCOMBRES BIO PERSILLÉS FONDANT DE BŒUF SAVEUR EN OR POMMES DE TERRE RISSOÉEES ET SALADE BIO YAOURT LOCAL	ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL RÔTI DE PORC *RÔTI DE DINDE SEMOULE BIO ILE FLOTTANTE	CHILI SIN CARNE (HARICOTS ROUGES) RIZ PILAF BIO FROMAGE AOP CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	SALADE PIÉMONTAISE PÊCHE DU JOUR BROCOLIS EN GRATIN MAISON FRUIT DE SAISON BIO
Goûters	PAIN ET FROMAGE LAIT	PAIN ET CONFITURE COMPOTE	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON	PAIN ET CONFITURE COMPOTE	PAIN ET CHOCOLAT LAIT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances,pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf défaut d'approvisionnement.

Conception CréApi