

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 30 SEPTEMBRE au 04 OCTOBRE 2024	<p>Haricots verts vinaigrette Calamars à la romaine & citron Riz aux Carottes & Navets Fromage blanc nature & sucre Fruit de saison</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette Emincé de poulet BIO sauce charcutière Petits pois BIO au jus / Blé BIO Camembert BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade de Tomates Saucisse Catalane* Epinards à la crème / Lentilles au jus Yaourt aromatisé Fruit de saison *saucisse de volaille</p>	<p>Céleri Rémoulade BIO Sauté de Bœuf BIO sauce hongroise Haricots verts BIO persillés / Purée de P de terre BIO Vache qui rit BIO Compote pommes-bananes BIO</p>	<p>LE JOUR DU VÉGÉ Salade de Pois Chiches Tortis- Lentilles & Tomates Poêlée de Légumes Bûchette mi-chèvre Fruit de saison</p>
Période du 07 OCTOBRE au 11 OCTOBRE 2024	<p>Salade Coleslow BIO Saucisse de Toulouse BIO* Carottes braisées BIO / Semoule BIO Yaourt nature BIO & sucre Fruit de saison BIO *saucisse de volaille</p>	<p>LE JOUR DU VÉGÉ Concombre vinaigrette Emincé de pois façon blanquette Purée de potiron Saint Paulin Compote pommes-abricots</p>	<p>Friand au fromage Sauté de Bœuf LR à l'orientale Riz de Camargue IGP / Haricots beurre persillés Fromage blanc nature & sucre Fruit de saison</p>	<p>Chou rouge sauce à l'échalote Aiguillette de colin meunière Brocolis braisés / Macaronis Fromage blanc nature & sucre Moëlleux au chocolat</p>	<p>Macédoine mayonnaise BIO Steak haché de bœuf BIO au jus Blé BIO / Epinards à la crème BIO Gouda BIO Fruit de saison BIO</p>
Escale AUTOMNALE Période du 14 OCTOBRE au 18 OCTOBRE 2024	<p>LE JOUR DU VÉGÉ Betteraves vinaigrette Tarte Butternut & Comté AOP Poêlée de légumes Suisse nature & sucre Fruit de saison</p>	<p>Pomelos BIO & sucre Sauté de Porc BIO charcutière* Lentilles BIO au jus / Carottes BIO Vichy Camembert BIO Compote pommes-fraises BIO *Sauté de volaille charcutière</p>	<p>Escale AUTOMNALE Salade d'Endives vinaigrette au miel Pavé de merlu sauce carottes-spéculoos Riz Créole / Haricots verts persillés Cantal AOC Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade BIO Omelette "maison" BIO Purée de Pde Terre-Potiron BIO Bûche de chèvre BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Steak de colin au thym & citron Blé / Chou vert-Carottes Fromage blanc & sucre Tarte aux poires</p>
Période du OCTOBRE au OCTOBRE 2024					

Produits BIO

Label Rouge

Produits Locaux & Régionaux

Toutes nos viandes de Boeuf: origine FRANCE / Porc-Volaille-Agneau crus origine FRANCE

LE JOUR DU VÉGÉ

Plat alternatif diversification des sources de proteines

Origine France

L'ensemble de nos poissons sont issus de pêches durables