



Menu

Du 01/07 au 18/10

Légende des produits : , bio , agri local , produits locaux 

Les repas sont essentiellement fait maison

Remarque : Pain bio cuit au feu de bois une fois par semaine

01/07 Betteraves rouges bio Poulet curry coco Riz bio fruit	23/09	02/07 Tomates bio Chipolatas agri local Purée glace	24/09	04/07 Végétarien Concombre bio Chili sin carne Boulgour bio Ile flottante	26/09	05/07 Poisson Tartine paysanne Filet de poisson Poêlée de légumes bio Mousse au chocolat	27/09
02/09 Carottes bio râpées Pâtes bio à la carbonara fruit	30/09	03/09 Melon Bœuf carottes bio Pommes de terre vapeur Yaourt bio	01/10	05/09 Poisson Taboulé bio Filet de poisson à la moutarde Haricots verts Fromage / compote	02/10	06/09 Végétarien Toast au chèvre Tian de courgettes bio Riz bio fruit	03/10
09/09 Végétarien chou rouge aux pommes Pâtes bio Bolognaise végétarienne Fromage blanc bio	07/10	10/09 Coleslaw bio Roti de porc agri local Compote de pomme Gâteau au chocolat	08/10	12/09 Céleri bio vinaigrette Paupiette de veau Frites Entremet vanille	10/10	13/09 Poisson Brocolis vinaigrette Filet de poisson sauce poireaux Semoule bio fruit	11/10
16/09 Salade de haricots verts bio Escalope de dinde Gratin dauphinois Compote bio	14/10	17/09 Végétarien Salade verte Galette bio au fromage Crêpe bio dessert	15/10	19/09 Poisson Salade de lentilles bio Brandade de poissons fruit	17/10	20/09 Salade de pépinettes Steak haché Petit pois carottes Crumble de pommes	18/10

Menu sous réserve d'approvisionnement