



Déjeuner

lun. 15/11

mar. 16/11  
MENU TRADITION DE NON  
GRAND- MÈRE

jeu. 18/11

ven. 19/11

Entrée

Salade du pays bio



Bouillon de vermicelles bio



Céleri rave rémoulade bio



Oeuf dur bio



Plat

Tortilla paysanne bio



Pot au feu bio



Poulet rôti aux herbes LR



Légumes pot au feu bio



Penne semi complètes bio



Aioli de colin



Sauce aioli



Légumes Aïoli bio



Fromage

Brie à la coupe



Cantal à la coupe



Saint Paulin à la coupe



Bûchette de chèvre à la coupe



Dessert

Panna cotta au miel



Fruit de saison bio



Poire cuite caramélisée bio



Fruit de saison 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

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

: Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Fruits et légumes de saison : Label Rouge : Plat fait maison :

Viandes de France : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Pêche Durable

