



Déjeuner

lun. 25/01

mar. 26/01

jeu. 28/01

ven. 29/01

Entrée

Salade de lentilles bio



Oeuf dur bio



Potage crécy bio



Endives à l'emmental bio



Plat

Gratin de coquillettes et légumes bio



Aioli de colin



Sauce aioli



Légumes Aioli (pdt, carottes, chou fleurs) bio



Quiche de légumes sans pâte Bio



Sauce tomate



Riz camarguais bio



Rôti de porc LR
Ecrasé de pommes de terre bio



Fromage

Tomme des Pyrénées à la coupe



Brie à la coupe



Bûchette de chèvre à la coupe



Dessert

Compote de fruits bio



Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Moelleux à la confiture



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 : Plat fait maison : Origine France : Fruits et légumes de saison : Pêche Durable

: Label Rouge : Viandes de France : Plat de saison

