

Notre prestation

-  Pain frais local et artisanal
-  Fruits & légumes frais de saison
-  Fruits et Légumes de saison exclusivement de l'agriculture biologique
-  Céréales et Féculents Issus exclusivement de l'agriculture biologique
-  Le bœuf est d'origine Française et race à viande
-  Volailles Label Rouge
-  Toutes les viandes proposées sont d'origine Française
-  Poissons issus exclusivement de la pêche
-  Fromage AOP/AOC
-  Fromage à la coupe
-  Préparation élaborée sur notre cuisine
-  Produit Local
-  Menu Végétarien
-  Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des œufs issus de l'agriculture biologique

Bon appétit !

lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Cœur de palmier vinaigrette Gardiane de taureau Semoule Vache picon Ananas SOIR Soupe de légumes Crème caramel	Pizza royale Boulettes de bœuf sce forestière Haricots verts Cantal AOP à la coupe Banane SOIR Bouillon de vermicelles Yaourt nature & sucre	Salade verte, brebis & croûtons Paupiette de veau Riz basmati Fromage blanc aromatisé Oreillons d'abricot SOIR Potage choisy Mousse au café	Carottes râpées mimosa Raviolis au bœuf en sauce tomate Yaourt Bio et Sucre Bio Poire au sirop SOIR Velouté de champignons Fromage blanc nature & sucre	Radis roses & beurre doux Filet de poisson meunière & citron Carottes et PDT persillées Bleu de vache à la coupe Novly chocolat SOIR Soupe du Barry Coupelle de pomme
lundi 11 novembre 2024	mardi 12 novembre 2024	mercredi 13 novembre 2024	jeudi 14 novembre 2024	vendredi 15 novembre 2024
Céleri remoulade Choux farcis à la sauce tomate Penne Yaourt nature & sucre Tarte amandine SOIR Soupe minestrone Fromage blanc aux fruits	Mortadelle & cornichons Bœuf Bourguignon Pommes de terre vapeur Tartare nature Raisins SOIR Potage de légumes variés Yaourt aromatisé	Avocat et sauce cocktail Escalope de dinde LBR sce grand-mère Petits pois mijotés Tomme grise à la coupe Crème dessert vanille SOIR Velouté poireau & pdt Petit suisse nature & sucre	Poireaux vinaigrette Andouillette à la moutarde Riz semi complet Carline de l'Ubaye à la coupe Kiwi SOIR Soupe d'épinards Mousse au citron	Sardines à l'huile Filet de lieu sce curry Brocolis en persillade Gouda à la coupe Moelleux poire vanille réalisé par nos chefs SOIR Crème de légumes Yaourt nature & sucre
lundi 18 novembre 2024	mardi 19 novembre 2024	mercredi 20 novembre 2024	jeudi 21 novembre 2024	vendredi 22 novembre 2024
Pois chiches au cumin Escalope de volaille Purée de carottes Lou foundre à la coupe Clémentine SOIR Soupe de légumes Yaourt aromatisé	Salade verte vtgte échalote Riz sauce tomate Saucisse Fromage blanc & sucre Pomme au four SOIR Velouté de champignons Liégeois chocolat	Cœur d'artichaut vinaigrette moutardée Sauté de veau Pommes rissolées Fourme d'Ambert AOP à la coupe Poire SOIR Potage esaü Faisselle nature & sucre	Tarte aux 3 fromages Omelette roulée cuisinée par nos chefs Haricots verts persillés Gouda à la coupe Banane SOIR Velouté de petits pois Crème café	Salade d'endives & mimolette Farfalles & râpé Filet de saumon sauce ciboulette Purée de pomme préparée Flan vanille SOIR Potage crécy Fromage blanc aux fruits
lundi 25 novembre 2024	mardi 26 novembre 2024	mercredi 27 novembre 2024	jeudi 28 novembre 2024	vendredi 29 novembre 2024
Pâté en croûte Sauté de bœuf Bio marengo Chou-fleur Bio braisé & PDT Bio Edam Bio à la coupe Pomme des alpes Bio SOIR Bouillon de vermicelles Yaourt nature & sucre	Betteraves vinaigrette Boudin aux oignons Tortis Rondelé ail & fines herbes Clémentine SOIR Soupe de légumes Flan vanille	Maquereaux moutarde Epinards à la florentine Yaourt aromatisé Cake à la cannelle préparé SOIR Velouté picard Petit suisse nature & sucre	Coleslaw Escalope de poulet au miel & romarin Gnocchi Yaourt à la vanille La Fermière Cocktail de fruits SOIR Potage paysan Coupelle pomme coing	Velouté de potiron Pavé de colin à la bordelaise Haricots verts persillés Emmental à la coupe Poire SOIR Soupe à l'oignon Crème chocolat

NB : Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Certains produits sous signes de qualités pourraient être modifiés et le cas échéant les menus affichés seront modifiés pour votre parfaite information.