























Menu

DU 04 au 08 novembre 2024

DEPUIS
200 ans
LA
MÉNITRÉ



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
|  ENTRÉE |  Betteraves rouges Macédoine de légumes | Salade Antillaise  Salade d'Automne  | Salade fraîcheur  | Tomates emmental vinaigrette Salade Grecque | Pizza 4 fromages  Pizza au chèvre  |
|  PLAT PRINCIPAL | Pâtes bolognaise    | Colombo de poisson  | Sauté de bœuf   | Emincé de dinde à la tomate    | Cassoulet    |
|  ACCOMPAGNEMENT | Salade  | Carottes vichy  | Frites fraîches | Haricots verts  | Salade verte  |
|  PRODUIT LAITIER | Brie | Emmental | | Camembert | |
|  DESSERT | Clémentines Pommes  | Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille | Yaourt aux fruits  | Gâteau marbré  Fruits  | Poires  Fruits de saison |



Produits issus de l'agriculture biologique



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

