



























Menu

DU 21 au 25 octobre 2024

DEPUIS
200
ans
LA
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Carottes râpées  	Barque du Pirates 	Tomates emmental  	Sandwich crudités	Taboulé
 PLAT PRINCIPAL	Bœuf au chili  	Rougail saucisses  	Escalope de dinde à la crème   	Sandwich jambon beurre  	Colin sauce citron 
 ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts 	Riz 	Lentilles aux petits de légumes 	Chips	Purée de brocoli
 PRODUIT LAITIER		Brie			Fromage
 DESSERT	Bananes	Flan noix de coco  Sorbet	Glace	Compote de pommes	Liégeois au chocolat



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.

