










































Menu

DU 18 au 22 novembre 2024

DEPUIS
200 ans
LA
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	American salade  Pamplemousse	Salade strasbourgeoise  Salade Mexicaine 	Mousse de foie 	Potage à la tomate  Potage de légumes  	Taboulé  Salade Carnaval 
 PLAT PRINCIPAL	Hachi parmentier   	Poule au pot  	Filet meunière	Daube de bœuf aux pruneaux   	Jambon grill sauce poivre   
 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 	Gratin de potimarron  	Purée de brocolis	Coquillettes   	Carottes à la crème  
 PRODUIT LAITIER			Fromage	ST Paulin	Brie 
 DESSERT	Yaourt à la fraise    Yaourt aux citrons  	Gâteau Pandan	Clémentines	Bananes Fruits de saison	Cocktail de fruits Compote de pommes



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.

