






























Menu

DU 02 au 06.12.24

DEPUIS
200 ans
LA
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Potage de légumes  Velouté de potimarron 	Salade de mâches, betteraves et féta  Salade d'Automne 	Salade de riz thon maïs 	Salade fraîcheur  Pamplemousse	Rillettes de porc  Pain de poissons 
 PLAT PRINCIPAL	Poisson du jour 	Langue de boeuf  	Poulet sauté chasseur  	Tartiflette  	Steak haché sauce ketchup maison  
 ACCOMPAGNEMENT	Jardinière de légumes	Quinoa et riz 	Haricots verts	Salade verte 	Flageolet
 PRODUIT LAITIER	Camembert		Emmental		Brie 
 DESSERT	Pommes  Piores 	Compote de pommes abricot Compote de pêches	Clémentines	Flan au chocolat Flan au caramel	Clémentines Ananas



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.

