














Menu

DU 09 au 13 décembre 2024

DEPUIS
200 ans
LA
MÉNITRÉ



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
 ENTRÉE	Salade d'hivers  Salade du pêcheur	Carottes râpées  Pamplemousse	Pâtes arc en ciel 	Salade de blé surimi  Salade Irlandaise 	Velouté de légumes   Velouté de courgette fromage frais 
 PLAT PRINCIPAL	Risotto aux champignons 	Blanquette de dinde 	Colin sauce duggléré 	Sauté de porc aux poires 	Saumonette provençale
 ACCOMPAGNEMENT	Salade verte 	Frites	Poêlée de carottes et panais  	Haricots verts à l'ail 	Blé à la tomate et au basilic 
 PRODUIT LAITIER	Camembert		Fromage	Chèvre	Mimolette
 DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouge  Fromage blanc 	Clémentine Pommes 	Gâteau au yaourt 	Kiwis Poires 	Mousse au chocolat  Mousse au citron 



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.

