

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Asperge vinaigrette

Spaghetti bolognaise

Yaourt vanille

Fruit de saison

Melon ou Tomate en salade en fonction de la saison

Rôti de bœuf froid

Potatoes de patate douce

Emmentāl

Fromage blanc sucré

Salade Waldorf

Pilon de poulet

Gratin dauphinois

Liégeois chocolat

Fruit de saison

Radis beurre

Chipolatas grillée

Haricots blancs sauce tomate

Cantal jeune

Brownie aux noix de pécan

Boulgour en salade

Beignets de calamars + sauce tartare

Haricots beurre persillés

Chavroux

Crème vanille

Nous traitons les PAI (Projet d'Accueil Individualisé - intolérance alimentaire) sur prescription médicale. L'intégralité de nos produits fabriqués dans notre atelier peut contenir l'ensemble de ces 14 allergènes à déclaration obligatoire : Céréales contenant du gluten - Crustacés - oeufs - Poissons - Arachides - Soja - Lait - Fruits à coques - Céleri - Moutarde - Graines de sésame - Sulfites - Lupin - Mollusques

■ Frais 
 ■ Local 
 ■ Label Rouge 
 ■ Agriculture Biologique 
 ■ Appellation d'Origine Contrôlée 
 ■ Appellation d'Origine Protégée 
 ■ Indication Géographique Protégée 
 ■ Végétarien 
 ■ Viande française