

Toutes nos viandes
sont d'origine
française.



Tous nos menus
sont servis avec du
pain bio.



*Fait maison

Menus Scolaires, MJC et Centre de Loisirs

Lundi 31 août - Menu Végétarien

Houmous de patates douces et pois chiches bio* et blinis



Omelette bio aux poivrons bio et cheddar* & Épinards bio au beurre*
Fruit



Mardi 1^{er} septembre

Bonne rentrée à tous

Salade verte bio vinaigrette au vinaigre balsamique*



Pâtes torsades 1/2 complètes bio aux saumon et tomates*



Tomme du Val d'Arly IGP



Purée de pommes bio et locales*



Mercredi 2 septembre

Radis bio*



Échine de porc à la diable* & Crozets au sarrasin bio*



Saint Nectaire AOP



Poires bio au sirop



Jeudi 3 septembre

Melon jaune bio*



Sot l'y laisse de dinde au curry façon thaï* & Gratin de blettes bio et pommes de terre bio*



Gâteau au chocolat*

Vendredi 4 septembre

Betteraves rouges bio vinaigrette au citron*



Dos de colin sauce aigre douce* & Riz bio pilaf*



Tomme de chèvre de la Ferme à Laya



Fruit

Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les suivants : Arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact.