

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



*Fait maison

Lundi 7 septembre

Salade grecque de coeur de blé toasté*



Boulettes italiennes bio sauce fromage blanc bio* & Ratatouille bio*



Pont l'Évêque AOP

Fruit

Mardi 8 septembre

Choux fleurs bio sauce cocktail*



Filet de hoki sauce estragon* & Gnocchis à la romaine bio*



Yaourt aux cerises du Val d'Arly



Fruit

Mercredi 9 septembre

Haricots verts extra fins en salade*

Diots de Savoie*



Crozets bio*



Abondance AOP

Fruit

Jeudi 10 septembre

À la découverte de nos régions

La Bourgogne-Franche-Comté

Salade franc-comtoise*

Bœuf bourguignon*



Purée de carottes bio*

Morbier bio et équitable



Pâtisserie du jour*

Vendredi 11 septembre



Melon charentais bio*



Emincés de poulet bio au curry*

Petits pois bio au jus*



Coulommiers

Purée de pommes bio et locales*



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.