

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



*Fait maison

Les fruits livrés ne sont pas lavés.

Lundi 7 septembre

Crème de maïs bio*

Salade grecque de cœur de blé toasté*

Boulettes italiennes bio sauce fromage blanc bio*

Ratatouille bio*

Pont l'évêque AOP
Fruit

Mardi 8 septembre

Soupe d'épinards bio*

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

Potage de lentilles bio*

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

Crème de légumes bio*

Salade franc-comtoise*

Bœuf bourguignon*

Purée de carottes bio*

Morbier bio et équitable

Pâtisserie du jour*

Vendredi 11 septembre

Crème dubarry bio*

Melon charentais bio*

Emincés de poulet bio au curry*

Petits pois bio au jus*

Coulommiers

Purée de pommes bio et locales*

Samedi 12 septembre

Crème de légumes bio*

Sardines à l'huile*

Tajine d'agneau aux fruits secs*

Semoule de couscous bio*

Chèvre frais de la Ferme à Laya

Tartelette aux myrtilles*

Dimanche 13 septembre

Potage crécy bio*

Lentilles bio en salade*

Cœur de merlu sauce aux amandes*

Arlésienne de légumes bio*

Faisselle

Fruit



Sous réserve de changement, selon adaptation alimentaire & 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.