



Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.



*Fait maison

Lundi 19 octobre



Houmous bio aux pois chiches et patates douces*

Chipolatas*



Brocolis bio et carottes bio au beurre*

Yaourt nature bio



Fruit



Mardi 20 octobre



Duo de choux blancs et rouges bio*

Aiguillettes de canard*



Boulghour bio à l'orange et à la cannelle*

Ossau iraty AOP



Salade de fruits au sirop

Mercredi 21 octobre



Lentilles bio en salade*

Filet de hoki sauce curry*

Purée de courges bio*



Petit fromage frais bio

Fruit



Jeudi 22 octobre



Pomelos bio*

Sauté de bœuf à la provençale*



Carottes bio à l'huile d'olive*

Galet de chèvre de la ferme à Laya



Cake marbré* et crème anglaise*



Vendredi 23 octobre



Betteraves rouges bio vinaigrette au citron*

Pilons de poulet fermier rôti*

Pommes de terre bio boulangères*



Yaourt nature du Val d'Arly IGP

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.