



LE MENU DE LA SEMAINE



HALLOWEEN

LUNDI

04/11/2024



MARDI

05/11/2024



JEUDI

07/11/2024

VENDREDI

08/11/2024

<p>Carottes aux crottes de souris (carotte & raisins secs)</p> <p>Cheveux blancs de la sorcière (céleris rémoulade)</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de lentilles bio</p> <p>Salade de pommes de terre bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Pizza margherita</p> <p>Œuf bio mayonnaise</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Endive bio aux noix</p> <p>Salade coleslaw bio</p> <p>Salade verte bio</p>
<p><u>Gratin de butternut au chèvre (plat unique)</u></p>	<p>Bio croque tofu provençal</p>	<p>Bolognaise végétale bio</p>	<p>Omelette bio</p>
<p>Entraille de veau bio sauce chasseur</p>	<p>Chili sin carné bio</p>	<p>Poisson du marché crème de légumes</p>	<p>Sauté de porc bio* à l'estragon</p>
<p>Purée tuberculeuse (purée de butternut)</p> <p>Cervelle de choux fleurs sanguinolante</p>	<p>Riz bio à la mexicaine</p> <p>Haricots verts bio persillés</p>	<p>Macaronis bio & fromage râpé</p> <p>Julienne de légumes bio</p>	<p>Boulgour bio tomaté</p> <p>Epinards bio à la crème</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Bûche du Pilat</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Fourme d'Ambert</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Cantal</p>	<p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Tomme blanche</p>
<p>Gâteau des pénombres au chocolat</p> <p>Crumble de fruits</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Salade de fruits frais bio</p> <p>Ananas frais bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Compote de fruits bio</p> <p>Pomme bio cuite aux épices</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Crème dessert au caramel</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>

LÉGENDE

- Agriculture Biologique
- Produit local
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche Responsable
- Plat Végétarien
- Label Rouge
- Viande Bovine Française