

Semaine du 5 octobre au 9 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pâté de foie  				
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de bœuf	Goujons de poulet pané		 Blanquette de poisson	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Frites	Haricots verts bio 		 Chou fleur béchamel	Epinards
LAITAGE	#REF!	Vache qui rit bio 		Petit moulé nature	Petit croc'lait
DESSERT	 Yaourt mixé fraise en pot  Ferme de la Chapelle Brestot	 Fruit		 Purée de pommes bio	Donut



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Semaine du 12 octobre au 16 octobre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crudités bio vinaigrette 			Salade de tomates	
PLAT PROTIDIQUE	Potée de lentilles au jambon	Pâtes aux légumes (petits pois, poireaux, champignons)		Boulettes végétales tomate mozzarella sauce tomate	Rôti de porc sauce au Neufchâtel AOP*
ACCOMPAGNEMENT				Boulgour bio	Pommes de terre et butternut
LAITAGE		Fondu président		#REF!	Meule de Bray bio
DESSERT	purée de pommes bio 	Crème au chocolat bio 		Yaourt aromatisé framboise de la ferme	Gâteau aux pommes du chef



Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !