

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché ou des aléas de livraison

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

LUNDI
18 octobre 2021

Potage haricots verts **BIO** pommes de terre fait maison

Rôti de porc* au jus

Flageolets à l'ail

Fromage blanc nature **BIO** et sucre



Pain de Salon de Provence

*Substitution à la viande de porc : Rôti de dinde au jus

MARDI

19 octobre 2021



"MANGER AUTREMENT"



Salade de pommes de terre, maïs **BIO** olives

Sauté de bœuf forestier (joue)

Carottes **BIO**

Fromage à tartiner **BIO**

Fruit de saison **BIO** local (pomme Chanteclerc)



Pain de Salon de Provence



MERCREDI

20 octobre 2021

Salade d'endives, vinaigrette balsamique IGP maison



Lasagnes semi-alternative au bœuf **BIO**

faites maison

Oreillons de pêches au sirop

à la crème anglaise



Pain de Salon de Provence

JEUDI

21 octobre 2021



"MANGER AUTREMENT"



"MANGER AUTREMENT"
Concombres, huile d'olive

Boulettes sarrasin lentilles

Purée de pommes de terre

Yaourt **BIO** nature et sucre



Pain de Salon de Provence

VENDREDI

22 octobre 2021

Salade de quinoa boulghour

Saumonette au citron
(pêche responsable)

Chou fleur **BIO** en béchamel

Brie **BIO** à la coupe

Banane



Pain de Salon de Provence

Bon appétit !



produit local



produit de saison



manger autrement



produit labellisé

FAIRTRADE
MAX HAVELAAR