



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

26 septembre 2022



Fenouil, vinaigrette balsamique IGP maison



Sauté de porc* frais sauce diable



Pommes de terre **BIO**

Flan nappé caramel **BIO**



Pain de Salon de Provence

*Substitution à la viande de porc : sauté de dinde

MARDI

27 septembre 2022



Cocos blancs au pesto



Dos de colin à la crème (pêche responsable)

Petits pois



Vache qui rit **BIO**



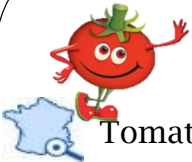
Fruit de saison **BIO** local (pomme)



Pain de Salon de Provence

JEUDI

29 septembre 2022



Tomate locale, huile d'olive, sel



Escalope de dinde à la viennoise

Gratin de courgettes **BIO** et pommes de terre **BIO**



Cantal AOP à la coupe



Donut's



Pain de Salon de Provence

VENDREDI

30 septembre 2022

"MANGER AUTREMENT"



"MANGER AUTREMENT"

Lentilles **BIO** tomate/basilic

Coquillettes semi complètes **BIO**

Edam **BIO**



Fruit de saison local (raisin)



Pain de Salon de Provence



produit local



produit de saison



manger autrement"



produit labellisé

Bon appétit !