



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

4 décembre 2023

Potage maison BIO brocolis / carottes /
tapioca

Sauté de dinde

Fusilis BIO

Bûchette de chèvre BIO à la coupe

Fruit de saison (orange)

MARDI

5 décembre 2023

Soupe maison de légumes BIO au fromage

Chipolatas grillées aux herbes

Purée au lait

Portion de gouda BIO

Fruit de saison (clémentine)

MERCREDI

6 décembre 2023

Quiche lorraine

Paleron de bœuf au jus

Purée de patates douces

Portion de cantal AOP

Crème dessert BIO au chocolat

JEUDI

7 décembre 2023

Batavia, vinaigrette balsamique IGP en CUP

Chili BIO aux légumes secs

Riz BIO de Camargue IGP

Yaourt BIO au citron

Pomme au four nature

VENDREDI

8 décembre 2023

Carottes râpées locales, vinaigrette
balsamique IGP en CUP

Poisson pané (pêche responsable)

Gratin de chou fleur BIO

Carré frais BIO

Mini crêpes vanillées

SAMEDI

9 décembre 2023

Jambon cru, beurre

Boulettes sarrasin lentilles

Poêlée aux 2 carottes

Faisselle / sucre

Biscuits Chamonix

Pour les salonnais bénéficiant du déjeuner du dimanche précédent, le menu est identique au lundi

Bon appétit !