

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souligné : Produits frais

BIO



Menu du 16 au 20 Octobre 2017

<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENREDI</i>
Macédoine de légumes	<u>Pâté de campagne</u>	Fondu de <u>poireaux</u>	Velouté de choux fleur
Fish and <u>chips</u>	<u>Sauté de dinde au curry</u> <u>Carottes</u>	<u>Saucisse</u> <u>Lentilles</u>	<u>Pot au feu</u> <u>Et ses légumes</u>
<u>Montsalvy</u>	<u>Petits suisse aux fruits</u>		<u>Fromage</u>
<u>Poire</u>	<u>Raisins</u>	<u>Pain perdu</u>	<u>Bananes</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, les fournisseurs locaux sont : Boucherie charcuterie : GRIMAL, MAISON DEJOU, Philippe MAS
Fromage : 3A DIRECT, Lait : GAUZIN JOËL,
Pain : LE CROISSANT DORE, LE COIN GOURMAND
PROXI