

SEMAINE DU 02/10 au 06/10

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREE	CELERI VINAIGRETTE		SALADE VERTE		CAROTTES RAPEES
PLAT	POULET FRANCAIS AU JUS	CHIPOLATAS PORC FRANCAIS	TARTIFLETTE	PATES BIO	DOS DE LIEU PECHE DURABLE
GARNITURE	SEMOULE BIO AUX CAROTTES DE REGION	RIZ BIO		BOLOGNAISES AUX LENTILLES VERTES	GRATIN DE POTIRON
PRODUIT LAITIER	COMTE AOP	YAOURT BIO AUX FRUITS	LAIT BIO GRENADINE	CAMEMBERT PASTEURISE	
DESSERT		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME DE REGION	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons



SEMAINE DU 09/10 au 13/10

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	COCOS A LA TOMATE EBLY AU BEURRE FROMAGE BLANC FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	
PLAT	SAUTE DE PORC FRANCAIS AU JUS		BŒUF FRANCAIS BOURGUIGNON	EMINCE DE POULET FRANCAIS	PLEIN FILET DE COLIN PECHE DURABLE
GARNITURE	PDT DE REGION PERSILLEES		CAROTTES DE REGION	EPINARD AU LAIT BIO EN GRATIN	BOULGHOUR BIO A LA TOMATE
PRODUIT LAITIER			MEULE DE SAVOIE		YAOURT BIO
DESSERT	FRUIT DE SAISON			GATEAU MAISON	COMPOTE BIO

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons



SEMAINE DU 16/10 AU 20/10

Le chef vous propose :

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	CAROTTES BROSEES RAPEES		SALADE D ENDIVES	TARTE A L OIGNONS	SALADE DE LENTILLES
PLAT	VEAU FRANCAIS A LA TOMATE	SAUTE DE POULET FRANCAIS AU JUS 	BOULETTE DE BŒUF BIO	BLANQUETTE POTAGERE	PATES AUX CHAMPIGNONS
GARNITURE	PUREE DE CELERI ET SES PARURES	PDT EN ROBE DES CHAMPS ROTIES	POTIMARRON CONFIS DANS SA PEAU		PESTO DE FANES DE CAROTTES
PRODUIT LAITIER	SMOOTHIE TOUT KIWI BIO	EMMENTAL	ENTREMET VANILLE AU CARAMEL DE PEAU DE POMMES	ABONDANCE	YAOURT BIO
DESSERT		FRUIT DE SAISON		CREME VERVEINE GUIMAUVE	FRUIT DE SAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

