POISSON MSC : Marine Stewardship Council / pêche éco-responsable

BIO

Plat à base de porc*

PRODUIT LOCAL

PRODUITS LABELLISÉS :
HVE Haute Valeur Environnementale
AOP Appellation d'Origine Protégé
LABEL ROUGE
IGP Indicateur Géographique Protégée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances,pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf défaut d'approvisionnement.

Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain «spécial».

Menus du 30 novembre au 24 décembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 30 NOV. AU 4 DÉC.	SALADE DE RIZ IGP SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE* (RÔTI DE DINDE) AU PAPRIKA HARICOTS VERTS BIO PAIN AUX CÉRÉALES YAOURT LOCAL	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE BOEUF LOCAL BOURGUIGNON PÂTES BIO BAGUETTE FROMAGE AOP	SALADE D'ENDIVES BIO AU FROMAGE ESCALOPE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE PURÉE DE POTIRON FRUIT DE SAISON BIO	MACÉDOINE DE LÉGUMES QUICHE AU FROMAGE SALADE VERTE PETIT SUISSE	POTAGE DE LÉGUMES BIO PÊCHE DU JOUR POMMES DE TERRE LOCALES FRUIT DE SAISON BIO
GOÛTER	PAIN ET FROMAGE COMPOTE	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	PAIN ET CHOCOLAT YAOURT ARÔMATISÉ	PAIN ET MIEL FRUITS DE SAISON	PAIN ET CONFITURE COMPOTE
SEMAINE DU 7 AU 11 DÉC.	SALADE DE BLÉ BIO FRICASSÉ DE DINDE LABEL ROUGE À LA CRÈME CAROTTES BIO BRAISÉES FROMAGE AOP	SALADE VERTE AUX CROÛTONS NUGGETS DE BLÉ SEMOULE BIO ET RATATOUILLE BIO YAOURT LOCAL	CÉLERI BIO RÉMOULADE SAUCISSE DE VOLAILLE POMMES DE TERRE RISSOLÉES FRUIT DE SAISON BIO	POTAGE PARMENTIER SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS GRATIN DE CHOU FLEUR BIO PAIN COMPLET FROMAGE BLANC BIO À LA VERGEOISE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE (JUS DE FRUITS POUR LES MATERNELLES) PAËLLA AU COLIN MSC ET CREVETTES RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES PAIN DE CAMPAGNE FRUIT DE SAISON BIO
GOÛTER	PAIN ET CONFITURE YAOURT ARÔMATISÉ	PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	PAIN ET MIEL YAOURT NATURE SUCRÉ	PAIN ET CONFITURE LAIT	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE
SEMAINE DU 14 AU 18 DÉC.	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO CURRY DE POIS CHICHES BIO RIZ BIO PAIN AUX CÉRÉALES FRUIT DE SAISON BIO	TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE VEAU LABEL ROUGE À LA MOUTARDE POÊLÉE DE LÉGUMES BIO FROMAGE AOP	CHOU ROUGE BIO AUX POMMES SAUTÉ DE POULET AU MAROILLES AOP PÂTES BIO YAOURT LOCAL	MOUSSE DE CANARD FILET DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE POMMES NOISETTES REPAS DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE BÛCHE FESTIVE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE PÊCHE DU JOUR POMMES DE TERRE LOCALES PAIN DE SEIGLE FRUIT DE SAISON BIO
GOÛTER	PAIN ET MIEL JUS DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE COMPOTE BIO	PAIN ET CHOCOLAT LAIT BIO	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON	PAIN ET CONFITURE YAOURT NATURE SUCRÉ
SEMAINE DU 21 AU 25 DÉC.	SOUPE DE LÉGUMES BIO OMELETTE AUX OIGNONS PÂTES BIO BAGUETTE FRUIT DE SAISON HVE	BETTERAVES ROUGES BIO SAUTÉ DE BOEUF BIO AUX CAROTTES RIZ BIO PAIN DE SEIGLE FROMAGE BLANC BIO AU MIEL	CHOU BLANC BIO VINAIGRETTE DINDE LABEL ROUGE FAÇON BLANQUETTE POMMES DE TERRE LOCALES PAIN DE CAMPAGNE FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON BLÉ BIO AUX PETITS LÉGUMES PAIN AUX CÉRÉALES FROMAGE AOP	FÉRIÉ
GOÛTER	PAIN ET CONFITURE COMPOTE	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	PAIN ET MIEL PETIT SUISSE	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON	