



Menu du 07.10 au 11 Octobre 2024

Lundi

Crudité de saison

Sauté de poulet VVF à la coco
&

Pâte bio

Fromage

Ile flottante

Mercredi

Salade d'endive et croustons

Rôti de porc VPF au jus
&

Carotte à la crème

Fromage

Tarte

Jeudi

Potage au potiron de chez Bosserelle

Saucisse fumée
&

Choux de Bosserelle et Pomme de terre de Charny

Vache Kiri bio

Fromage blanc de Cléry-le-Petit

Toutes nos préparations culinaires sont de fabrication Maison .

Menus proposés sous réserve de la disponibilité des Produits

Nous avons une obligation gouvernementale de composer un menu végétal par semaine.

Mardi

Salade mexicaine

Colin sauce épinards et Patate douce
&

Pomme de terre et duo de choux

Fromage

Pomme de Meuse

Vendredi

Macédoine à la mayonnaise

Riz à la provençale

Fromage

Banane des Iles françaises



Nos menus risquent de contenir un ou plusieurs des allergènes suivants : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œufs, poissons, sésame, soja, sulfites.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à prendre contact auprès de nos services.