



Semaine 48	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
	<p>Carottes râpées BIO à la vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Riz thaï BIO</p> <p>Purée de poires BIO</p>	<p>LE TOUT BIO</p> <p>Potage de courge musquée</p> <p>Cartiflette (sans lardons)</p> <p>Salade verte</p> <p> Crème dessert au chocolat</p>	<p>Salade de pâtes tricolores au fromage</p> <p>Rôti de porc sauce aux navets BIO </p> <p>Carottes Vichy BIO</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>MENU DU SOLEIL</p> <p>Duo d'agrumes </p> <p>Cuisse de poulet sauce fafa</p> <p>Patates douces dauphinoise BIO</p> <p>Gruyère râpé BIO</p> <p>Cake à l'ananas Maison</p> <p></p>	<p> Saucisson à l'ail</p> <p>Poisson frais fumet citronné </p> <p>Gratin de choux-fleurs et pommes de terre BIO</p> <p> Fruit de saison</p>

Nos viandes fraîches et surgelées de bœuf, veau, porc et volaille sont d'origine France : nées, élevées et abattues en France

Filières qualité



Bleu-Blanc-Cœur



Haute Valeur Environnementale (HVE)



LE SAVIEZ-VOUS ?

Nos crèmes dessert Bio sont fabriquées à Inzinac Lochrist avec le lait des 55 vaches de la ferme.

Merci à Laurie, Mimi, Juju, Fargie et toutes les autres pour le bon goût de leur lait !