

Toutes nos viandes sont d'origine française.



Tous nos menus sont servis avec du pain bio.

*Fait maison



Lundi 5 octobre

Quinoa bio façon taboulé* 

Blanquette de veau à l'ancienne* & Purée de céleris bio maison* 

Yaourt aux fruits du Val d'Arly 

Mardi 6 octobre

Salade verte bio vinaigrette classique* 

Paella au poisson*

Tomme du Val d'Arly IGP  

Poires au sirop

Mercredi 7 octobre

Lentilles bio en salade* 

Steak haché* & Gratin de courges bio et locales*  



Abondance AOP

Fruit

Jeudi 8 octobre – Menu végétarien

Potage crécy bio* 

 Œufs brouillés bio à la portugaise* & Courgettes bio sautées* 

Tarte alsacienne*

Vendredi 9 octobre

Caviar d'aubergines*

 Sauté de dinde bio sauce aux graines de moutarde* & Haricots verts extra fins persillés*

Comté bio AOP et équitable 

Fruit



Sous réserve de changement & selon approvisionnements.

Nos menus risquent de contenir des allergènes parmi les 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.