



Menu du 14-nov. AU 18 novembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Logos		Logos		Logos	
Entrées	Betteraves au thon et œuf	Flammekueche	Endives jambon et noix	Cœurs de palmier	Œufs durs mayonnaise	
	Endives & mimolette	Feuilleté au fromage	Macédoine de légumes	Céleri et pomme Granny smith	Pâté en croute	
	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	
Plat principal	Emincé de bœuf aux champignons 	Wing's de poulet sauce barbecue 	Choucroute Alsacienne	Rôti de porc au jus 	Blanquette de la mer 	
	Gratin Savoyard	Mini penne		Riz créole	Semoule au cumin	
Garnitures	Brocolis au beurre	Purée de haricot vert	Choucroute	Carottes bio 	Fenouil braisé	
Produits laitiers	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature BIO 	Petit suisse	Fromage blanc	
	Carré frais	Camembert	Brie au lait cru	Tomme de la fruitière des Bornes	Mimolette	
Desserts	Flamby	Litchis au sirop	Ananas au sirop	Les 2 vaches vanille bio 	Cookies	
	Fromage blanc à la crème de marrons	Salade orange pamplemousse	Compote de fruits Bio 	Crème dessert caramel	Beignet au chocolat	
	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

Tous nos fruits de saison sont locaux

Nos fromages de région sont produits à Arbusigny



