



Menu du 4-mars AU 8 mars 2024

	LUNDI LES CLASSIQUES	MARDI LES CLASSIQUES	MERCREDI LES CLASSIQUES	JEUDI STREET FOOD	VENDREDI LES CLASSIQUES
Entrées	Rillette de sardines Salade de quinoa Salade verte	Salade montagnarde Salade verte	Salade de tomates et ciboulette Céleri rave aux noix Salade verte	Salade verte	Cretoise au maïs Salade de carottes noix et raisins Salade verte
Plat principal	Sauce bolognaise	Poulet a la montagnarde	Bavette à l'échalote	Hot dog	Filet de poisson frais
Garnitures	Spaghetti Fondue de poireaux	pommes grenailles au thym Choux braisé	Frites Gratin de courge	Frites Courgettes fraîches à l'huile d'olive	Semoule Gratin de chou fleur
Produits laitiers	Yaourt nature Comté	Velouté nature Abondance de la fruitière des Bornes	Yaourt nature BIO Bûchette de chèvre	Yaourt nature Coulommiers	Velouté nature St moret nature
Desserts	Compote de fruits Bio Fruits tropicaux au sirop corbeille de fruits	Tarte aux myrtilles corbeille de fruits	Liégeois Chocolat Velouté fruit corbeille de fruits	Donut's Fontaine chocolat corbeille de fruits	Smoothie mangue a la menthe Cocktail de fruits corbeille de 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

