Au menu du mois d'Octobre

LE JOUR DU Végé

LUNDI 20-oct. Lun

Crêpe au fromage

Rôti de dinde, sauce hongroise

* * * * *

Petits pois

* * * * *

Petits suisses et sucre

MARDI

21-oct.

Salade de coquillettes BIO au pesto et dés de mimolette

Meurzh

* * * * *

Clafoutis d'œufs BIO

aux courgettes BIO et féta

* * * * *

Abricot au sirop

* * * * *

MERCREDI

22-oct.

Merc'her

Tortis à la romagnola (viande hachée, sauce tomate et basilic)

* * * * *

Fraidou

* * * * *

Banane

JEUDI

23-oct.

Salade verte BIO et maïs BIO

Yaou

* * * * *

Cubes de colin, sauce citron

Blé

* * * * *

Liégeois à la vanille

VENDREDI

24-oct.

Gwener

Saucisse de volaille

* * * * *

Haricots verts persillés

* * * * *

Carré

* * * * *

Donut's



Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée







Au menu du mois d'Octobre

Merc'her

LUNDI Lun

27-oct.

Samossas aux légumes

Couscous (agneau et merguez)

Fromage blanc et miel

MARDI

28-oct.

Carottes BIO râpées et dés de chèvre

Meurzh

* * * * *

Lamelles de kebab, sauce blanche

Pommes de terre rissolées

Mousse au chocolat

MERCREDI

29-oct.

Filet de limande meunière et mayonnaise

* * * * *

Brocolis

* * * * *

Saint Nectaire AOP

Gaufre fantasia

JEUDI Yaou

LE JOUR DU Végé

30-oct.

Lasagnes 👺 aux lentilles vertes BIO

et courgettes BIO

* * * * *

Fromage frais ail et fines herbes

Raisin noir





Production locale

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien

Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'origine protégée

