

MENU ROSE

lundi 10 mars

mardi 11 mars

jeudi 13 mars

vendredi 14 mars

Salade de pommes de terre Bio, maïs et olives sauce vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette balsamique	Paté de campagne Label Rouge et cornichons	Radis rose et beurre
Quenelle nature région sauce tomate	Saucisse de Strasbourg	Oeufs durs sauce mayonnaise	Hachis parmentier à la purée de betteraves bio
	Saucisse végétale	Poisson pané 100% filet MSC	Hachis parmentier à l'égrainé végétal et purée de betteraves bio
Haricots verts bio persillés	Chou à choucroute & Pommes de terre vapeur	Epinards béchamel	
Bûche du pilat région	Yaourt bio aromatisé framboise de la GAEC des 2 rivières	Le rond HVE de la ferme des Ayguées	Fromage blanc (indiv) et coulis de fruits rouges
Crème HVE vanille de la ferme Chambon	Pomme Bio	Clémentine	Gâteau du chef aux pralines roses

Toutes nos béchamels, nos gâteaux du Chef ainsi que nos sauces sont réalisés à partir de la farine de la minoterie Cizeron.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en FRANCE.

Produits BIO

Pêche durable

Produits labellisés

Produits régionaux

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.