

<p>Lundi 28 Novembre</p> 	<p>Potage cultivateur Macédoine de légumes mayonnaise Poitrine bouillie - Purée aux 3 légumes Fromage Fruit de saison</p>
<p>Mardi 29 Novembre</p> 	<p>Potage de légumes Salade de perle marine Jambon grillé - Carottes Vichy Fromage Yaourt aromatisé</p>
<p>Mercredi 30 Novembre</p> 	<p>Potage de légumes Taboulé aux raisins Sauté d'agneau - Poêlée celtique Emmental Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 1er Décembre</p> 	<p>Potage à la citrouille Betteraves rouges vinaigrette Joue de porc aux pommes - Pâtes Camembert Far breton</p>
<p>Vendredi 2 Décembre</p> 	<p>Potage Crecy Salade Grecque Sauté de veau aux épices mexicaines - Choux-fleurs Gouda Mousse caramel</p>
<p>Samedi 3 Décembre</p> 	<p>Potage vermicelle Salade de fond d'artichaut vinaigrette Sauté de bœuf à la tomate - Riz Chèvre Petits suisses aux fruits</p>
<p>Dimanche 4 Décembre</p> 	<p>Velouté de poireaux PDT Terrine de légumes Filet de lieu sauce aux poivrons - Brocolis julienne St Nectaire Tarte au citron meringuée</p>

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



La liste des allergènes est consultable en cuisine