

Menu des mercredis 5,12,19,26 novembre



vous propose :

le chef proposera tous les jours, et sur demande, une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

LA QUESTION DE LA SEMAINE	<u>MERCREDI 6</u>	<u>MERCREDI 13</u>	<u>MERCREDI 20</u>	<u>MERCREDI 27</u>
 <p>Dis moi chef ? Ils viennent d'où les oeufs ?</p> <p>Les oeufs viennent du GAEC Des Trois Cerises à Saint Geneys près Saint Paulien. Les poules sont élevées en plein air</p>  	<p>MERCREDI 6</p> <p>Velouté maison BIO  </p> <p>Sauce Napolitaine (Haute-Loire France)  </p> <p>Pâtes au beurre Ferme Archer à Polignac </p> <p>Tomme de montagne </p>	<p>MERCREDI 13</p> <p>Poulet croustillant</p> <p>Riz aux légumes BIO   </p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Clémentine </p>	<p>MERCREDI 20</p> <p>Galette Kebab du chef  </p> <p>Pommes de terre au four </p> <p>Fruit de saison BIO  </p>	<p>MERCREDI 27</p> <p>Salade de pommes de terre </p> <p>Blanc de poulet à la moutarde (France)  </p> <p>Carottes braisées BIO  </p> <p>Banane </p>

Nous te souhaitons un bon appétit !



Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons, arachide, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, crustacés, mollusques, sulfites, lupin, additifs alimentaires

Production locale :



Fait maison :



Produits issus de l'agriculture biologique :

