

Semaine du 7 au 11 septembre, 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



Dis moi chef ?
C'est fait maison ?

Bien sur,
regardes sur le
menu ,
tu peux
facilement
identifier le fait-
maison avec ce
logo :



LUNDI



Sauce Carbonara



**Coquillettes FERME
ARCHER à POLIGNAC**



Emmental rapé BIO



Raisin noir



MARDI

Carottes rapées



Omelette du chef à la
tomate (France)



Petit pois à la Française



Semoule BIO au lait et
à la vanille de
Madagascar



JEUDI



Moules de bouchot
marinières



Frites



Produit laitier BIO



Prune de provence



VENDREDI

Tomates cerises
mozzarella en billes et
olives noires

Bœuf braisé de Haute-
Loire (VBF)



Polenta BIO



Suprise As de Coeur



Nous te souhaitons un bon appétit !



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

Production locale :



Fait maison :



Produits issus de l'agriculture biologique :

