

Semaine du 21 au 25 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



Quels sont vos fournisseurs ?

Nos fournisseurs sont de Haute-Loire, pour la charcuterie, boeuf, veau, porc, agneau : c'est Mejean à Costaros et pour la volaille: c'est Vey à Polignac



LUNDI

Volaille en sauce (France)



Semoule BIO



Petit suisse

Donut's au sucre



MARDI

Salade de riz BIO



Œuf dur à la béchamel (France)



Brocolis aux oignons



Fruit de saison



JEUDI



Hachis parmentier maison (VBF)



Yaourt BIO

Banane



VENDREDI

Melon



Poisson gratiné

Légumes poêlés



Riz au lait BIO



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 :

