

AU MENU CETTE SEMAINE

Lundi 4 décembre

Entrée : Potage à la tomate et vermicelle

Plat : Escalope de poulet à la Normande BBC (volaille née, élevée, nourrie et abattue en France)

Accompagnement : Haricot vert Bio
Pain local

Produit laitier : Comté AOP

Dessert : Yaourt à la vanille BBC local

Jeudi 7 décembre

Entrée : Gougère au fromage maison

Plat : Sauté de porcin à la moutarde à l'ancienne (porc, né, élevé, nourrit et abattu en France)

Accompagnement : Petits pois Bio et carottes vichy
Pain local

Produit laitier : St Neactaire

Dessert : Fruit frais local

Mardi 5 décembre

Entrée : Carottes râpées à la vinaigrette maison et huile de pépins de raisin

Plat : Crêpe garnie à la béchamel de pois chiches gratinée aux deux fromages

Accompagnement : Salade verte
Pain complet

Produit laitier : Duo de mozzarella/emmental

Dessert : Semoule au lait au caramel maison

Vendredi 8 décembre

Entrée : Salade de chou blanc à la vinaigrette maison

Plat : Filet de truite Arc-en ciel fraîche et locale sauce aurore

Accompagnement : Pommes de terre vapeur Bio maison et épinards
Pain local

Produit laitier : Fromage blanc de campagne au miel

Dessert : Compote de pommes locales maison



Les menus peuvent être modifiés sous réserve d'approvisionnement