MENUS

SEMAINE DU 29 NOVEMBRE au 3 DECEMBRE 2021

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

LUNDI 29 NOVEMBRE	Salade verte – céleri de notre maraîcher – avocats vinaigrette Filet de flétan frais sauce vin blanc Jambon blanc du Haut-Doubs à la chablisienne (échalotes) Purée (pommes de terre et lait de la vache à roulettes) – écrasé de potiron de notre maraîcher Produits laitiers – yaourts et fromage de la vache à roulettes Fruits de saison ou locaux – pommes
MARDI 30 NOVEMBRE	Salade verte – crudités de saison – poireaux vinaigrette Cuisses de canard rôties au jus - semoule Poêlée ratatouille et ses petits légumes Produits laitiers – yaourts et fromages de la vache à roulettes Fruits de saison ou locaux
MERCREDI 1er DECEMBRE	Salade verte crêtoise Filet mignon sauce caramel Produits laitiers – yaourts et fromages de la vache à roulettes Fruits de saison – pâtisserie du jour
JEUDI 2 DECEMBRE **Journée végétarienne**	Salade verte Lasagnes végétariennes *Alt : lasagnes au bœuf (haché d'onglet)* Produits laitiers – yaourts et fromages de la vache à roulettes Fruits de saison ou locaux – dessert du jour
VENDREDI 3 DECEMBRE	Salade verte – charcuterie – jambon du morvan Filet de saumon frais crème de curry celtique Riz – duo de chou fleur et chou romanesco de notre maraîcher Produits laitiers – yaourts et fromages de la vache à roulettes Fruits de saison ou locaux

La Gestionnaire
Mme FORAISON

Le principal
M. BOURGOIN