










# Menu du 4-déc. AU 8 décembre 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES	LES CLASSIQUES
Entrées	Taboulé	Coleslaw au yaourt et miel	Betteraves au thon et œuf	Feuilleté au fromage	Cœurs de palmier
	Terrine campagnarde	Salade Italienne	Champignons sauce ciboulette	Quiche lorraine	Macédoine de légumes
	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 	Salade verte 
Plat principal	Sauce crémeuse au Gorgonzola	Cordon bleu	Filet de dinde 	Chipolatas grillées	Filet poisson pané citron
	Penne régates	Gratin dauphinois	Semoule	Petits pois, pomme de terre	Riz créole
Garnitures	Purée de potiron	Haricots beurre en persillade	Légumes couscous	Carottes persillées	Epinards à la crème
	Yaourt nature	Yaourt nature	Fromage blanc	Yaourt nature	Yaourt nature BIO
Produits laitiers	Tomme de la fruitière des Bornes	Brie au lait cru	Bûchette de chèvre	Carré frais	Bleu des dômes
	Yaourt aromatisé	Cookies	Mangues à la menthe	Crème dessert chocolat	Compote de fruits Bio 
Desserts	Flamby		Orange	Crème dessert vanille	Cocktail de fruits
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

Tous nos fruits de saison sont locaux

Nos fromages de région sont produits à Arbusigny



