

Trebons sur La Grasse
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

Menu 5 éléments

	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Paupiette de Volaille - Sauce chasseur /Dos de colin d'Alaska MSC  - Sauce chasseur Petits pois carottes Emmental Bio  Compote fraîche pomme Bio à la crème de marrons  </p>	
	Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette - , croûtons nature Omelette du chef au fromage   Coquillettes Bio   Saint Nectaire AOP  Flan nappé caramel</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Crêpe au fromage Sauté de porc  - Sauce Blackwell /Palet végétarien maraîcher Pommes de terre cubes rissolées  Yaourt sucré ferme du Prouzic  Clémentine</p>	
	Vendredi	<p>Potage de potimarron  Poisson pané 100 % filet MSC  Épinards à la Béchamel Saint Môret Bio  Tarte amandine aux fruits</p>	

 Produit labellisé  Bio  Plat signature  Origine France  Régional

*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs
 Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.*