

Menu du 4 au 10 décembre :



Lundi 4 décembre :

Gratin de pomme de terre et courgette

Lentilles vertes

Fromage

Purée de fruit

A 16h :

Laitage, et fruit

Mardi 5 décembre :

Bœuf braisé

Pâtes et panais

Camembert

Fruit

A 16h :

Laitage et compote



Mercredi 6 décembre :

Volaille rôtie

Purée de pomme de terre et carottes

Yaourt fermier nature

Pâtisserie

A 16h :

Fromage et fruit

Jeudi 7 décembre :

Roti de porc aux champignons

Blé et poêlée de légumes

Mousse au chocolat

Fruit

A 16h :

Laitage et compote



Vendredi 8 décembre :

Gratin de poisson

Pomme fondante et haricots verts

Yaourt fermier sur coulis de fruit

Soupe de fruit jaune épicées

A 16h :

Fromage et cocktail de fruit



Produits BIO



Fait Maison



Produits locaux



Produits de saison



Origine des viandes (année 2023) :

Volaille : lieu de naissance, lieu d'abattage et lieu de découpe = France. Fournisseur : POMONA PASSION FROID

PORC et BŒUF : lieu de naissance, lieu d'abattage et lieu de découpe = France. Fournisseur : GAEC de la Croix des Arbres, lieu-dit de la tuilerie 63900 SAUXILLANGES



L'ensemble de nos préparations culinaires sont susceptibles de contenir les 14 allergènes :

Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten/ Crustacés et produits à base de crustacés/ Œufs et produits à base d'œufs/ Poisson et produits à base de poissons/ Arachide et produits à base d'arachides/ Soja et produits à base de soja/ Lait et produits laitiers (y compris lactose)/ Fruits à coque à savoir, amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à la base de ces fruits/ céleri et produits à base de céleri/ moutarde et produits à base de moutarde/ graines de sésame et produits à base de graines de sésame/ Anhydride sulfureux et sulfite en concentration d'au moins 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO₂/ lupin et produits à base de lupin/ mollusque et produits à base de mollusque.