

Menus du 6 au 12 novembre :



Lundi 6 novembre :

Poisson sauce oseille 
Purée de pomme de terre
Epinards à la crème
Yaourt fermier sur coulis 
Fruit 



A 16h :
Fromage et compote

Mardi 7 novembre :

Chausson au bleu 
Poêlée de légumes
Petit suisse aromatisé
Purée de fruit 



A 16h :
Laitage, cocktail de fruit



Mercredi 8 novembre :

Volaille sauce estragon 
Petits pois à la française
Carottes 
Fromage
Pâtisserie

A 16h :
Laitage et fruit

Jendredi 9 novembre :

Jambon blanc
Truffade 
Fromage blanc fermier 
Banane 

A 16h :
Laitage et compote



Vendredi 29 septembre :

Poisson pané
Riz
Ratatouille
Yaourt fermier nature 
 Pomme au caramel

A 16h :
Fromage, compote



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.