Menus du 30 novembre au 04 Décembre 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos et sucre Salade verte et maïs		Taboulé	Potage provençal de légumes aigo bouido (légumes variés , pommes de terre , oignons, crème)	Carottes râpées vinaigre balsamique (crudimo 57155 Marly)
Sauté de bœuf à l'ancienne (champignons, carottes, poireaux, oignons,)	Waterzoi de colin (julienne, oignons, poireaux, crème)	Cordon bleu de volaille	Cuisse de poulet chasseur Champignons, oignons, estragon, tomate) (Siebert 67120 Ergersheim)	hili végétarien (iz bio, oignons, poivrons, carottes, tomate, haricots rouges, maïs, cumin)
Flageolets	Courgettes béchamel	Haricots verts persillés	Papillons	
	1 FROMAGE BIO	Montboissier		
Compote pomme abricot	Kiwi	Orange	Clafoutis à la poire, chocolat et amande	Pomme GAEC de Maromchamp (88390 Gigney)





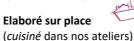
AOC-AOP

Label Rouge

Viande de France



MSC (Pêche durable)



Nos vinaigrettes sont faites maison

Pain: Artisan Boulanger

