

LUNDI 8 décembre

MARDI 9 décembre

MERCREDI 10 décembre


JEUDI 11 décembre


VENDREDI 12 décembre

LE JOUR DU 

Endives aux pommes

 Salade de coquillettes au pesto

 Colin mariné thym citron

 Carbonade de bœuf LR
(cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes)

Bouchées azuki sauce tomate
(haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)

Riz IGP 

 Carottes Bio

Tomme des Pyrénées IGP 

Fromage frais nature et sucre

Flan à la vanille

Fruit de saison BIO 



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable




Viande racée




Bleu Blanc Cœur

L'ALSACE


Salade verte BIO 


Vinaigrette aux myrtilles

Choucroute
(saucisse de francfort
et saucisson à l'ail)

 Choucroute de la mer
(cubes de colin)

Garniture
choucroute

Munster AOP 

 Cake au pain d'épices

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

 Taboulé

 Grain campagnard

Yaourt aromatisé BIO aux fruits 

Fruit de saison BIO 



Viande d'origine Française



Production locale