

Menu du 12 au 16 Octobre 2026

« Les spécialités régionales françaises »

L
U
N
D
I

- Velouté d'endives
- Tarte aux maroilles, salade verte BIO
- Fromage blanc
- Gaufres

M
A
R
D
I

- Salade composée aux bretzels
- BIO - Choucroute alsacienne
- Munster AOP, petits pains
- Pain d'épice maison

M
E
R
C
R
E
D
I

- Mini feuilleté à l'escargots
- Coq au vin
- Blé et haricots verts
- Langres AOP
- Le rigodon

J
E
U
D
I

- Charcuterie, salade
- Raclette, pomme de terre vapeur BIO
- Fruit de saison

V
E
N
D
R
E
D
I

- Mini roulé de st Jacques
- Poêlée de moules à la bretonne
- BIO - Purée de carottes
- Yaourt nature sucré
- Compote de pomme



Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, locale.