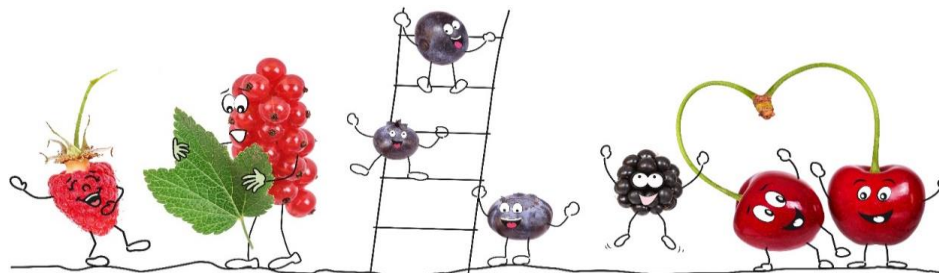


















Menu du 30 novembre au 6 décembre 2020




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates féta vinaigrette</p> <p>Rôti de porc </p> <p>Haricots blancs </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p> Velouté de légumes</p> <p>Poulet rôti </p> <p>Poêlée pommes de terre chou romanesco </p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p> Salade campagnarde</p> <p> Blanquette de veau </p> <p>Pennes</p> <p>Compote </p>	<p>Tarte au potiron </p> <p>Nuggets végétal </p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt vanille </p>	<p> Carottes râpées </p> <p>Fish & chips </p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Fromage/ Clémentine</p>

Viande origine France 

Fait maison 

Produit issus de l'agriculture biologique 

Produit local 

Gamme collectif du goût 

Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Tous les repas sont servis avec du pain provenant des boulangeries bagnéraises.

Tous les vendredis nous servons du pain bio et local.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics