

Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais dans la majorité des cas et de saison. Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production et des livraisons.

Lundi 21

Buffet d'entrée Bio 
Poulet Rôti 
PDT à l'oignon Bio 
Buffet Desserts Bio 

Mardi 22

Soupe de légume Bio 
Cordon Bleu
Frites Bio
Buffet Desserts Bio 

Mercredi 23

Buffet d'entrée Bio 
Poisson à la crème
Risottos aux champignons 
Buffet Desserts Bio 

Jeudi 24 (Repas

végétarien
Buffet d'entrée Bio 
Pâte Fromagère Bio 
Buffet Desserts 

Vendredi 25

Buffet d'entrée Bio 
Tartiflette
Salades verte Bio 
Buffet Desserts Bio 

Lundi 28

Buffet d'entrée Bio 
Pâtes Bio 
Boulette de Bœuf Sauce tomate
Buffet Desserts Bio 

Mardi 29

Buffet d'entrée Bio 
Poisson sauce julienne légumes
Bio 
Riz Bio 
Fromage Bio 
Compote Bio 

Mercredi 30

Buffet d'entrée Bio 
Porc au chorizo
Semoule Bio 
Buffets Desserts
Bio 

Jeudi 31

MENU HALLOWEEN
Velouté des Ogres Bio 
Cervelle de Troll ensanglanté*
Gratin de la sorcière *
L'anneau du diable

Légende :

Local

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers