



Lundi 14
Octobre



Mardi 15
Octobre



Mercredi 16
Octobre



Jeudi 17
Octobre




100%
Local



Vendredi 18
Octobre












Ces menus sont susceptibles
d'être modifiés selon les livraisons
Merci de votre compréhension







Menu semaine

- * Carottes râpées 
- * Tartelette façon tartiflette 
- * Salade verte
- * Bleu d'Auvergne
- * Ananas 

- * Tartine tomate mozzarella 
- * Escalope de porc 
(viande d'origine française)
- * Purée d'haricots verts 
- * Gâteau préféré des lapins crétiens 

- * Salade de concombre 
- * Aiguillette de poulet 
(viande d'origine française)
- * Patate douce de Ballon 
- * Semoule au lait  

- * Salade de haricots rouges et noirs  
de saint Germain de Marencennes
- * Gratin de pâtes (de Breuil la Réorte) 
(viande d'origine française)
- * Tourteau fromagé de la vache charentaise 

- * Salade de chou blanc de Ballon  
- * Poisson frais pané maison 
sauce ketchup 
- * Frites (avec de la vraie patate) 
- * Fromage blanc de Surgères 



Les vacances
de la
Toussaint 