



MENU

de la semaine









Du 6 au 10 mai 2024

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	MENU VÉGÉTARIEN 									
Lundi 6	Radis roses longs & beurre doux	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz sauce tomate (plat complet) & emmental râpé		<i>Cantal jeune AOP</i> 	Crème dessert au chocolat 	Radis roses longs & beurre doux	Tortellonis ricotta, grana padano, pecorino, sbrinz sauce tomate (plat complet) & emmental râpé		<i>Cantal jeune AOP</i> 	Crème dessert au chocolat 
Mardi 7	Taboulé (semoule BIO)	Curry de dinde LR	Haricots beurre	Yaourt nature fermier & dosette de sucre 	Fruit	Taboulé (semoule BIO)	Curry de légumes BIO & pommes de terre BIO (plat complet)		Yaourt nature fermier & dosette de sucre 	Fruit
Mercredi 8	FÉRIÉ					FÉRIÉ				
Jeudi 9	FÉRIÉ					FÉRIÉ				
Vendredi 10	PONT DE L'ASCENSION					PONT DE L'ASCENSION				



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge

 Menu végétarien  Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.
En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.





MENU

de la semaine



Du 13 au 17 mai 2024

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 13	Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Merlu MSC sauce crème aux herbes (ciboulette & basilic)	Epinards en branches sauce béchamel	<i>Pont-l'Évêque AOP</i>	Dessert lacté saveur chocolat		Salade de blé BIO & brunoise de légumes	Tortilla aux pommes de terre & oignons	Epinards en branches sauce béchamel	<i>Pont-l'Évêque AOP</i>	Dessert lacté saveur chocolat
Mardi 14	Carottes râpées	Tomate farcie à la dinde & coulis	Riz BIO	Fromage frais Petit Cotentin	Fruit		Carottes râpées	Paëlla végétarienne (pois cassés & petits-pois)	Riz BIO	Fromage frais Petit Cotentin	Fruit
Mercredi 15	Salade de pâtes BIO	Rôti de bœuf charolais, jus tradition	Purée de courgettes	Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre	Fruit		Salade de pâtes BIO	Hachis de lentilles vertes BIO & courgettes (plat complet)	Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre	Fruit	
MENU VÉGÉTARIEN											
Jeudi 16	Salade verte & maïs doux BIO, vinaigrette huile d'olive & citron	Omelette nature (œufs BIO)	Ratatouille BIO	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Donut au sucre		Salade verte & maïs doux BIO, vinaigrette huile d'olive & citron	Omelette nature (œufs BIO)	Ratatouille BIO	Fromage fondu P'tit Louis tartines	Donut au sucre
Vendredi 17	<i>Salade de tomates BIO & mozzarella râpé</i>	Echine de porc demi-sel*	Haricots blancs BIO aux herbes	Petit fromage frais aux fruits	Fruit		<i>Salade de tomates BIO & mozzarella râpé</i>	Saucisse knack végétarienne BIO	Haricots blancs BIO aux herbes	Petit fromage frais aux fruits	Fruit

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge

Menu végétarien

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine



Du 20 au 24 mai 2024

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20	FÉRIÉ				
Mardi 21	MENU VÉGÉTARIEN				
Mardi 21	Salade de lentilles BIO	Nuggets de blé	Carottes persillées	Edam	Fruit
Mercredi 22	Concombres BIO sauce tzatziki (fromage blanc & aneth)	Lasagnes bolognaise pur bœuf (plat complet)	Fromage frais Cantafrais	Purée de pommes fraîches	
Jeudi 23	Betteraves cuites, vinaigrette au cerfeuil	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce façon bourguignonne (raisin rouge, champignon & carotte) 	Pommes de terre sautées	Brie	Fruit
Vendredi 24	Amuse-bouche Cornichon aigre-doux Tartinade de patate douce	Filet de limande MSC sauce armoricaine (tomate, crème & paprika)	Brocolis BIO sauce béchamel	Yaourt fermier arôme fraise 	Gâteau au caramel

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 20	FÉRIÉ				
Mardi 21	Salade de lentilles BIO	Nuggets de blé	Carottes persillées	Edam	Fruit
Mercredi 22	Concombres BIO sauce tzatziki (fromage blanc & aneth)	Lasagnes ricotta, épinard & chèvre (plat complet)	Fromage frais Cantafrais	Purée de pommes fraîches	
Jeudi 23	Betteraves cuites, vinaigrette au cerfeuil	Flan de courgettes, mozzarella & basilic	Pommes de terre sautées	Brie	Fruit
Vendredi 24	Amuse-bouche Cornichon aigre-doux Tartinade de patate douce	Petit-épeautre BIO façon risotto	Brocolis BIO sauce béchamel	Yaourt fermier arôme fraise 	Gâteau au caramel



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge

Menu végétarien

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.



En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"



MENU

de la semaine



Du 27 au 31 mai 2024

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 27	Salade tourangelle (haricot vert, tomate BIO & flageolet BIO)	Sauce aux légumes BIO & pois chiches BIO	Pennes BIO	Fromage frais Fraidou	Purée pomme & abricot fraîche		Salade tourangelle (haricot vert, tomate BIO & flageolet BIO)	Sauce aux légumes BIO & pois chiches BIO	Pennes BIO	Fromage frais Fraidou	Purée pomme & abricot fraîche
Mardi 28	Salade de pommes de terre	Colin d'Alaska MSC frais pané & tranche de citron	Gratin de courgettes BIO	Comté AOP	Fruit		Salade de pommes de terre	Pané moelleux au gouda & tranche de citron	Gratin de courgettes BIO	Comté AOP	Fruit
Mercredi 29	Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette provençale (tomate, ail & herbes)	Sauté de veau sauce chasseur (champignon & cerfeuil)	Blé BIO	Fromage fondu P'tit Croc'lait	Crème dessert au chocolat		Salade verte BIO & croûtons, vinaigrette provençale (tomate, ail & herbes)	Ragoût de lentilles vertes BIO & légumes BIO	Blé BIO	Fromage fondu P'tit Croc'lait	Crème dessert au chocolat
Jeudi 30	Crêpe demi-lune à l'emmental	Rôti de porc* LR froid & dosette de mayonnaise	Duo petits-pois et carottes	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre	Fruit		Crêpe demi-lune à l'emmental	Fondant froid au fromage de brebis	Duo petits-pois et carottes	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre	Fruit
	MENU VÉGÉTARIEN										
Vendredi 31	Tranche de pastèque	Quenelles nature & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage frais Rondelé fleur de sel	Dessert lacté saveur vanille		Tranche de pastèque	Quenelles nature & coulis de tomate	Riz BIO	Fromage frais Rondelé fleur de sel	Dessert lacté saveur vanille

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge

Menu végétarien

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"



MENU

de la semaine

Du 3 au 7 juin 2024

VILLE DU CREUSOT

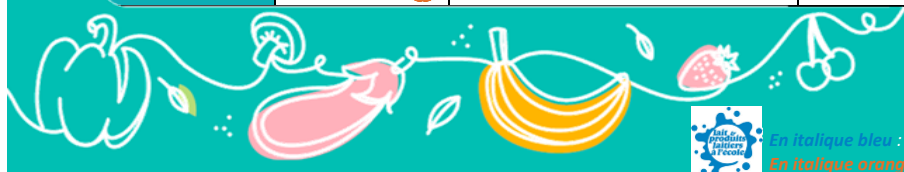


Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 3	Salade mexicaine (haricots rouges BIO & maïs doux BIO)	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce façon gardiane (orange, laurier, balsamique) 	Carottes	Gouda	Fruit		Salade mexicaine (haricots rouges BIO & maïs doux BIO)	Clafoutis pomme de terre & mozzarella	Carottes	Gouda	Fruit
Mardi 4 <i>Repas froid</i>	MENU VÉGÉTARIEN						MENU VÉGÉTARIEN				
	Amuse-bouche : Graines de courge BIO <i>Courgettes BIO</i> râpées sauce citron & coriandre 	Salade de pâtes BIO, œuf BIO, tomate BIO & dés de mimolette (plat complet)		Fromage frais Petit Moulé nature	Liégeois au chocolat		Amuse-bouche : Graines de courge BIO <i>Courgettes BIO</i> râpées sauce citron & coriandre 	Salade de pâtes BIO, œuf BIO, tomate BIO & dés de mimolette (plat complet)		Fromage frais Petit Moulé nature	Liégeois au chocolat
Mercredi 5	Radis roses longs BIO & beurre demi-sel	Tajine (sauté de poulet LR IGP & légumes BIO)	Semoule BIO	Maroilles AOP	Crème dessert saveur vanille 		Radis roses longs BIO & beurre demi-sel	Tajine végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Maroilles AOP	Crème dessert saveur vanille
Judi 6	<i>Concombres BIO</i> au maïs doux BIO 	Cordon bleu de volaille	Gratin d'aubergines BIO	Yaourt fermier arôme poire 	Muffin nature aux pépites de chocolat		<i>Concombres BIO</i> au maïs doux BIO 	Pané crousti emmental	Gratin d'aubergines BIO	Yaourt fermier arôme poire 	Muffin nature aux pépites de chocolat
Vendredi 7	<i>Salade de tomates BIO</i> , vinaigrette balsamique 	Parmentier de dés de colin d'Alaska MSC (plat complet)		Fromage frais Pavé demi-sel	Fruit		<i>Salade de tomates BIO</i> , vinaigrette balsamique 	Parmentier d'égrené de pois, tomate & carotte BIO (plat complet)		Fromage frais Pavé demi-sel	Fruit



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge

Menu végétarien

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine



Du 10 au 14 juin 2024

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 10	<i>Céleri BIO</i> râpé sauce fromagère à l'estragon	Chipolata pur porc* aux herbes de Provence	Lentilles vertes BIO mijotées	<i>Saint-Nectaire AOP</i>	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel		<i>Céleri BIO</i> râpé sauce fromagère à l'estragon	Saucisse knack végétarienne BIO	Lentilles vertes BIO mijotées	<i>Saint-Nectaire AOP</i>	Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel
Mardi 11	Taboulé (semoule BIO)	Merlu MSC sauce basquaise (tomate, poivron & thym)	Epinards en branches sauce béchamel	Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre	Fruit		Taboulé (semoule BIO)	Gratin de fusillis BIO au cheddar rouge & tomate	Epinards en branches sauce béchamel	Fromage blanc le Gilly & dosette de sucre	Fruit
Mercredi 12 <i>Repas froid</i>	Melon charentais BIO	Rôti de bœuf charolais froid & dosette de mayonnaise	Salade de pommes de terre, cornichons & persil	Fromage fondu Samos	Purée de pommes fraîche		Melon charentais BIO	Fondant froid de courgette & dosette de mayonnaise	Salade de pommes de terre, cornichons & persil	Fromage fondu Samos	Purée de pommes fraîche
MENU VÉGÉTARIEN											
Jeudi 13	Salade de riz BIO	Omelette aux fines herbes (œufs BIO)	Haricots verts	Mimolette jeune	Fruit		Salade de riz BIO	Omelette aux fines herbes (œufs BIO)	Haricots verts	Mimolette jeune	Fruit
Vendredi 14	Carottes râpées à l'aneth	Paupiette de veau sauce des hortillons (céleri, oseille, poireau & crème)	Gratin de chou-fleur	Petit fromage frais aux fruits	Clafoutis à la pêche		Carottes râpées à l'aneth	Samoussas de légumes	Gratin de chou-fleur	Petit fromage frais aux fruits	Clafoutis à la pêche

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge

Menu végétarien

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine



Du 17 au 21 juin 2024

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 17	Salade de pâtes BIO au basilic	Dés de colin d'Alaska MSC pané aux trois céréales & tranche de citron	Purée de courgettes aux herbes	Baratton de chèvre frais 	Fruit		Salade de pâtes BIO au basilic	Nuggets crispidor à l'emmental & tranche de citron	Purée de courgettes aux herbes	Baratton de chèvre frais 	Fruit
Mardi 18	MENU VÉGÉTARIEN						Tranche de pastèque	Chili sin carne (féverole BIO, haricot rouge BIO & maïs doux BIO)	Riz BIO	Fromage fondu Le Carré	Purée pomme & abricot fraîche
Mercredi 19	Salade de tomate BIO & concombre BIO	Emincé de filet de cabillaud MSC sauce citronnée	Duo de carottes jaune & orange	Coulommiers	Tarte aux abricots		Salade de tomate BIO & concombre BIO	Fondant à la mozzarella	Duo de carottes jaune & orange	Coulommiers	Tarte aux abricots
Jeudi Repas froid 20	Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Rôti de porc LR froid * & dosette de mayonnaise	Taboulé (semoule BIO)	Fromage frais Tartare nature	Dessert lacté saveur chocolat		Salade verte & croûtons, vinaigrette à l'huile de noix	Pizza froide aux légumes	Taboulé (semoule BIO)	Fromage frais Tartare nature	Dessert lacté saveur chocolat
Vendredi 21	Demi-œuf dur BIO sur lit de salade verte & vinaigrette moutardée	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce paprika & persil 	Ratatouille BIO	Yaourt nature fermier & dosette de sucre 	Melon jaune		Demi-œuf dur BIO sur lit de salade verte & vinaigrette moutardée	Galette de boulgour, pois-chiche & emmental à l'orientale	Ratatouille BIO	Yaourt nature fermier & dosette de sucre 	Melon jaune

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge

Menu végétarien

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine

Du 24 au 28 juin 2024

VILLE DU CREUSOT




Le Creusot
EN BOURGOGNE

MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	MENU VÉGÉTARIEN 										
Lundi 24	Salade de blé BIO, crème ricotta basilic	Beignets sticks de mozzarella	Haricots plats	Fromage frais Cantadou ail & fines herbes	Fruit		Salade de blé BIO, crème ricotta basilic	Beignets sticks de mozzarella	Haricots plats	Fromage frais Cantadou ail & fines herbes	Fruit
Mardi Repas froid 25	Macédoine de légumes vinaigrette (Stock secours)	Rillettes de thon, fromage frais & ciboulette	Salade de riz BIO composée (maïs doux BIO, tomate BIO & brunoise de légumes)	Cantal entredeux AOP 	Tranche de pastèque		Macédoine de légumes vinaigrette (Stock secours)	Tartinade à l'avocat	Salade de riz BIO composée (maïs doux BIO, tomate BIO & brunoise de légumes)	Cantal entredeux AOP 	Tranche de pastèque
Mercredi 26	Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne	Sauté de veau sauce printanière (tomate, carotte & oignon)	Petits-pois	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre 	Fruit		Salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne	Quiche aux légumes d'été BIO	Petits-pois	Fromage blanc de campagne & dosette de sucre 	Fruit
Jeudi 27	Radis roses longs & sauce yaourt	Raviolis de dinde à l'italienne et emmental râpé (plat complet) (Stock secours)		Fromage frais Petit Cotentin	Liégeois parfum vanille & caramel		Radis roses longs & sauce yaourt	Raviolis de légumes & lentilles BIO et emmental râpé (plat complet) (Stock secours)	Fromage frais Petit Cotentin	Liégeois parfum vanille & caramel	
Vendredi C'est bientôt les vacances 28	Melon charentais	Steak haché de bœuf charolais, jus tradition	Frites au four & dosette de ketchup	Fromage fondu Vache qui rit	Smoothie framboise, pomme, banane & basilic		Melon charentais	Pané de blé, emmental, épinard & graines	Frites au four & dosette de ketchup	Fromage fondu Vache qui rit	Smoothie framboise, pomme, banane & basilic

* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge

 Menu végétarien

 Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine










Du 1^{er} au 5 juillet 2024

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1 ^{er} juillet	Tartinade d'olives vertes	Gratin de filet de hoki MSC & moules sauce crème	Purée de carottes	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit		Tartinade d'olives vertes	Boulettes falafel BIO	Purée de carottes	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit
Mardi 2 juillet	MENU VÉGÉTARIEN 						Courgettes râpées rémoulade	Dahl de lentilles vertes BIO	Riz BIO	Brie du Vilet 	Compote de pommes allégée en sucres (Stock secours)
Mercredi 3 juillet	Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette au basilic	Boulettes keftas de volaille à la marocaine sauce barbecue	Macaronis BIO & emmental râpé	Fromage frais Petit Moulé saveur noix	Crème dessert au chocolat 		Salade verte BIO & maïs doux BIO, vinaigrette au basilic	Pané moelleux au gouda	Macaronis BIO & emmental râpé	Fromage frais Petit Moulé saveur noix	Crème dessert au chocolat 
Jeudi 4 juillet	Cake aux olives, sauce fromage blanc aux herbes	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce Marengo (carotte, champignon, tomate) 	Ratatouille BIO	Fromage fondu Kiri	Fruit		Cake aux olives, sauce fromage blanc aux herbes	Galette d'épeautre BIO	Ratatouille BIO	Fromage fondu Kiri	Fruit
Vendredi 5 juillet	<i>Wrap (tortilla de blé, émincé de volaille kebab mayonnaise, tranche de tomate BIO)</i> 						<i>Wrap (tortilla de blé, émincé d'œuf BIO mayonnaise, tranche de tomate BIO)</i> 				
			<i>Chips</i>	<i>Yaourt à boire arôme fraise</i>	<i>Mini-brownie au chocolat</i>				<i>Chips</i>	<i>Yaourt à boire arôme fraise</i>	<i>Mini-brownie au chocolat</i>



* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge

 Menu végétarien

 Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.

En italique bleu : Produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

En italique orange : Fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.



sOgeres
"LA PASSION DANS
TOUTES NOS RECETTES"