

MENU

de la semaine



Du 5 au 9 mai 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 5	Salade de lentilles vertes BIO à l'échalote	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois   sauce au thym	Carottes	Fromage frais Tartare nature	Fruit BIO 
Mardi 6	Céleri BIO râpé mayonnaise	Dés de colin d'Alaska MSC sauce oseille	Semoule BIO	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Beignet fourré pomme 
Mercredi 7	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile d'olive	Rôti de dinde LR, jus tradition	Purée de pommes de terre	Fromage fondu Petit Croc'lait	Liégeois au chocolat
Judi 8	FÉRIÉ				
MENU VÉGÉTARIEN 					
Vendredi 9	Salade de coquillettes BIO 	Gratin d'œuf dur BIO, courgettes BIO et tomates BIO (plat complet) 		Cantal Jeune AOP 	Fruit

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de lentilles vertes BIO à l'échalote	Tortilla aux pommes de terre & oignons	Carottes	Fromage frais Tartare nature	Fruit BIO 
	Céleri BIO râpé mayonnaise	Sauce aux légumes BIO & pois chiches BIO	Semoule BIO	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Beignet fourré pomme 
	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile d'olive	Flan de chou-fleur BIO	Purée de pommes de terre	Fromage fondu Petit Croc'lait	Liégeois au chocolat
	FÉRIÉ				
	Salade de coquillettes BIO 	Gratin d'œuf dur BIO, courgettes BIO et tomates BIO (plat complet) 		Cantal Jeune AOP 	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  Décongelé

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

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





MENU

de la semaine

Du 12 au 16 mai 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12	Radis roses longs & beurre doux	Sauce bolognaise au bœuf charolais	Pennes BIO & Mozzarella râpé	<i>Saint-Nectaire AOP</i>	Crème dessert saveur vanille
MENU VÉGÉTARIEN					
Mardi 13	Salade de pommes de terre, cornichon & persil	Nuggets de blé	Epinards en branches à la béchamel	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	<i>Fruit BIO</i>
Mercredi 14	Demi-œuf dur BIO sur lit de salade verte & vinaigrette moutardée	Sauté de veau sauce aux olives (tomate, olives, carotte)	Courgettes BIO persillées	Fromage fondu Le Carré	Dessert lacté saveur chocolat
Jeudi 15	Concombre BIO sauce à l'avocat, fromage blanc & ail	Couscous (boulettes keftas de dinde & légumes BIO)	Semoule BIO	Brie	Fruit
Vendredi Menu de la Réunion 16	Carottes BIO râpées vinaigrette passion	Cari d'émincé de filet de cabillaud MSC (tomate, oignon, épices)	Riz BIO & haricots rouges BIO	Yaourt fermier arôme ananas	Gâteau de patate douce

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 12	Radis roses longs & beurre doux	Sauce aux fèvesoles BIO, tomate & carotte BIO	Pennes BIO & Mozzarella râpé	<i>Saint-Nectaire AOP</i>	Crème dessert saveur vanille
Mardi 13	Salade de pommes de terre, cornichon & persil	Nuggets de blé	Epinards en branches à la béchamel	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	<i>Fruit BIO</i>
Mercredi 14	Demi-œuf dur BIO sur lit de salade verte & vinaigrette moutardée	Clafoutis de pommes de terre & mozzarella	Courgettes BIO persillées	Fromage fondu Le Carré	Dessert lacté saveur chocolat
Jeudi 15	Concombre BIO sauce à l'avocat, fromage blanc & ail	Couscous végétarien (légumes BIO & pois chiches BIO)	Semoule BIO	Brie	Fruit
Vendredi Menu de la Réunion 16	Carottes BIO râpées vinaigrette passion	Cari de fèves BIO (tomate, oignon, ail, curcuma, gingembre, épices Colombo)	Riz BIO & haricots rouges BIO	Yaourt fermier arôme ananas	Gâteau de patate douce

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

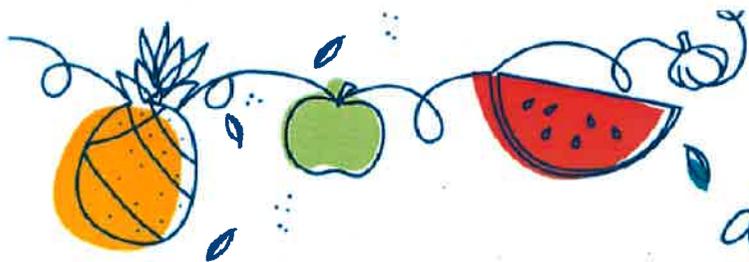
Menu végétarien

Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé. Décongelé

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

sOgeres
"LA PASTON DANS TOUTES NOS KIBETTES"





MENU

de la semaine



Du 19 au 23 mai 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 19	Salade de blé BIO, crème ricotta basilic	Cordon bleu de volaille	Ratatouille BIO	Fromage frais Cantadou All & Fines Herbes	Fruit
Mardi 20	Salade de tomates BIO	Rôti de porc LR*, jus à la moutarde	Coquillettes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu Vache qui rit	Purée pomme & abricot
Mercredi 21	Salade de riz BIO	Merlu MSC sauce coco citron vert	Haricots verts	Fromage blanc Le Gilly,  & dosette de sucre 	Fruit 
MENU VÉGÉTARIEN 					
Jeudi 22	Salade verte, croûtons & vinaigrette aux oignons rouges <i>Amuse-bouche : pois chiches</i>	Omelette à la sauce tomate (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées	Fromage frais Saint-Môret	Fruit BIO 
Vendredi 23	Taboulé (semoule BIO)	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce poivrade (carotte, oignon & poivre) 	Petits-pols	Carré de Liguell	Mousse au chocolat 

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de blé BIO, crème ricotta basilic	Pané crousti emmental	Ratatouille BIO	Fromage frais Cantadou All & Fines Herbes	Fruit
	Salade de tomates BIO	Ciafoutis de carottes	Coquillettes BIO & Emmental râpé	Fromage fondu Vache qui rit	Purée pomme & abricot
	Salade de riz BIO	Tarte méditerranéenne	Haricots verts	Fromage blanc Le Gilly,  & dosette de sucre 	Fruit 
	Salade verte, croûtons & vinaigrette aux oignons rouges <i>Amuse-bouche : pois chiches</i>	Omelette à la sauce tomate (œufs BIO) 	Pommes de terre sautées	Fromage frais Saint-Môret	Fruit BIO 
	Taboulé (semoule BIO)	Fondant emmental & mozzarella	Petits-pois	Carré de Liguell	Mousse au chocolat 

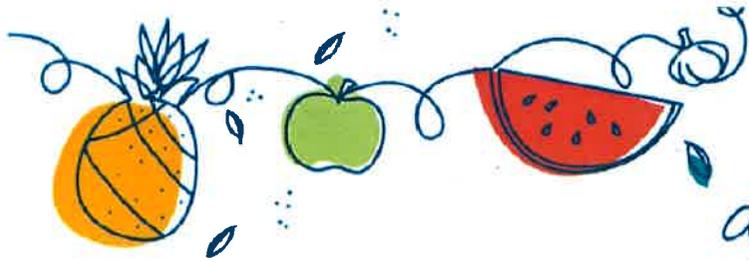
* Plat à base de porc - BIO : Agriculture biologique - AOP : Appellation d'Origine Protégée
IGP : Indication Géographique Protégée - MSC : Pêche durable - LR : Label Rouge

 Menu végétarien

 Nos plats sont conditionnés en matériau biosourcé.  Décongelé

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

sOgeres
"LA PASSION DANS TOUTES NOS RÉCETTES"



MENU

de la semaine



Du 26 au 30 mai 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	<i>MENU VÉGÉTARIEN</i>				
Lundi 26	Radis roses longs & beurre demi-sel	Quenelles nature sauce crème à la tomate	Riz BIO	Comté AOP	Crème dessert saveur vanille
Mardi 27	Salade de macaronis BIO	Colin d'Alaska MSC pané au riz soufflé & tranche de citron	Gratin de chou-fleur	Yaourt nature fermier & dosette de sucre	Fruit BIO
Mercredi 28	Salade de concombre BIO vinaigrette balsamique	Rôti de bœuf charolais, jus au thym	Purée de carottes BIO	Fromage fondu Kiri	Muffin au chocolat et pépites de chocolat
Jeuili 29	FÉRIÉ				
Vendredi 30	FERMÉ				

HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Radis roses longs & beurre demi-sel	Quenelles nature sauce crème à la tomate	Riz BIO	Comté AOP	Crème dessert saveur vanille
Salade de macaronis BIO	Samoussa de légumes & tranche de citron	Gratin de chou-fleur	Yaourt nature fermier & dosette de sucre	Fruit BIO
Salade de concombre BIO vinaigrette balsamique	Petit épeautre BIO façon risotto	Purée de carottes BIO	Fromage fondu Kiri	Muffin au chocolat et pépites de chocolat
FÉRIÉ				
FERMÉ				

* 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. Décongelé

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 PASTON DANS TOUTES NOS KIBBITTES"





MENU

de la semaine

Du 2 au 6 juin 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2	Demi-œuf dur BIO & macédoine de légumes à la mayonnaise	Cordon bleu de volaille	Haricots verts BIO persillés	Cantal entredeux AOP	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN					
Mardi 3	Guacamole	Fajitas (tortilla de blé, haricots rouges BIO & maïs doux BIO - plat complet)		Emmental râpé	Fruit BIO
Mercredi 4	Taboulé (semoule BIO)	Paupiette de veau sauce crème & champignon	Haricots beurre	Yaourt fermier aôme citron	Gaufre bruxelloise
Jeudi 5	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin	Tartinade au thon MSC, fromage frais & ciboulette	Salade de riz BIO (poivron & échalote)	Fromage frais Tartare nature	Liégeois au chocolat
Vendredi 6	Salade de courgettes BIO râpées	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois sauce façon gardiane (orange, laurier, balsamique)	Purée de pommes de terre	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Tranche de pastèque

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 2	Demi-œuf dur BIO & macédoine de légumes à la mayonnaise	Beignets sticks de mozzarella	Haricots verts BIO persillés	Cantal entredeux AOP	Fruit
Mardi 3	Guacamole	Fajitas (tortilla de blé, haricots rouges BIO & maïs doux BIO - plat complet)		Emmental râpé	Fruit BIO
Mercredi 4	Taboulé (semoule BIO)	Omelette nature BIO	Haricots beurre	Yaourt fermier aôme citron	Gaufre bruxelloise
Jeudi 5	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à l'huile de colza du Champ Martin	Tartinade de pois chiches BIO, carotte, sésame, menthe & fromage de brebis	Salade de riz BIO (poivron & échalote)	Fromage frais Tartare nature	Liégeois au chocolat
Vendredi 6	Salade de courgettes BIO râpées	Flan de chou-fleur BIO	Purée de pommes de terre	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Tranche de pastèque

* 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. Décongelé

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 9 au 13 juin 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 9	FÉRIÉ				
Mardi 10	Betteraves cuites	Knack de volaille, jus tradition	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage fondu Petit Croc'lait	Crème dessert saveur vanille
Mercredi 11	Salade de penne BIO au pesto rouge	Rôti de bœuf charolais, jus à l'ail	Beignets de légumes tempura	Fromage fondu Le Carré	Fruit BIO
Jeudi 12	Radis roses longs & beurre doux	Merlu MSC sauce citron	Semoule BIO	Camembert	Fruit
MENU VÉGÉTARIEN					
Vendredi 13	Melon charentais	Pizza froide aux légumes	Salade de tomate BIO, courgette BIO & maïs doux BIO	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Cake aux pommes

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
FÉRIÉ					
Betteraves cuites	Pané crousti emmental	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage fondu Petit Croc'lait	Crème dessert saveur vanille	
Salade de penne BIO au pesto rouge	Gratin de pommes de terre végétarien	Beignets de légumes tempura	Fromage fondu Le Carré	Fruit BIO	
Radis roses longs & beurre doux	Sauce aux légumes BIO & pois chiches BIO	Semoule BIO	Camembert	Fruit	
Melon charentais	Pizza froide aux légumes	Salade de tomate BIO, courgette BIO & maïs doux BIO	Petit fromage frais nature au lait entier & dosette de sucre	Cake aux pommes	

* 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. Décongelé

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

Produits fruits et légumes subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

sOgeres
"LA PARTIRON DANS TOUTES NOS RECETTES"





MENU

de la semaine



Du 16 au 20 juin 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 16	Salade de pommes de terre	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce provençale (tomate, ail, olive) 	Carottes	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit BIO 
Mardi 17	Salade de tomates BIO sauce échalote, citron, vinaigre & herbes	Embrincé de filet de cabillaud MSC sauce ciboulette	Fusillis BIO & Emmental râpé	Baratton de chèvre frais 	Crème aux œufs renversée 
Mercredi 18	Salade verte, croûtons & vinaigrette moutardée	Rôti de dinde LR froid & dosette de mayonnaise	Taboulé (semoule BIO)	Fromage fondu Kiri	Purée de pommes
MENU VÉGÉTARIEN					
Jeudi 19	Salade de concombres BIO	Omelette aux fines herbes (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Yaourt fermier nature & dosette de sucre 	Beignet fourré chocolat & noisette 
Vendredi 20	Houmous de pois chiches BIO	Dés de colin d'Alaska MSC pané aux trois céréales & tranche de citron	Epinards en branches à la béchamel	Fromage frais Rondelé Fleur de sel	Fruit

	HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
	Salade de pommes de terre	Crêpe demi-lune à l'emmental	Carottes	Fromage blanc nature & dosette de sucre	Fruit BIO 
	Salade de tomates BIO sauce échalote, citron, vinaigre & herbes	Gratin de fusillis BIO, brocoli BIO, mozzarella & cheddar (plat complet)	Baratton de chèvre frais 	Crème aux œufs renversée 	
	Salade verte, croûtons & vinaigrette moutardée	Terrine de légumes & dosette de mayonnaise	Taboulé (semoule BIO)	Fromage fondu Kiri	Purée de pommes
	Salade de concombres BIO	Omelette aux fines herbes (œufs BIO) 	Ratatouille BIO	Yaourt fermier nature & dosette de sucre 	Beignet fourré chocolat & noisette 
	Houmous de pois chiches BIO	Nuggets crispidor à l'emmental & tranche de citron	Epinards en branches à la béchamel	Fromage frais Rondelé Fleur de 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.  Décongelé

 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 23 au 27 juin 2025

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 23	Macédoine de légumes vinaigrette (stock secours)	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots verts BIO	Comté AOP	Semoule au lait parfum vanille		Macédoine de légumes vinaigrette (stock secours)	Petit épeautre BIO façon risotto	Haricots verts BIO	Comté AOP	Semoule au lait parfum vanille
Mardi 24	Salade de cubes de courgettes	Echine de porc* demi sel à la dijonnaise (moutarde, oignon, échalote)	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage blanc Le Gilly DEJIN & dosette de sucre	Fruit BIO		Salade de cubes de courgettes	Fondant aux épices tandoori	Lentilles vertes BIO mijotées	Fromage blanc Le Gilly DEJIN & dosette de sucre	Fruit BIO
Mercredi 25	Salade de riz BIO	Sauté de veau façon Marengo (tomate, champignons, carotte)	Chou-fleur persillé	Fromage frais Cantadou All & Fines herbes	Smoothie pomme, banane & fraise		Salade de riz BIO	Curry de chou-fleur & pommes de terre (plat complet)		Fromage frais Cantadou All & Fines herbes	Smoothie pomme, banane & fraise
Jeudi 26	Salade de tomates BIO vinaigrette au basilic	Salade de coquillettes BIO à la grecque au thon MSC (plat complet)		Yaourt fermier arôme coco	Tranche de pastèque		Salade de tomates BIO vinaigrette au basilic	Salade de coquillettes BIO à la grecque aux œufs durs BIO (plat complet)		Yaourt fermier arôme coco	Tranche de pastèque
Vendredi 27	Melon charentais	Pilons de poulet, jus tradition	Frites au four & dosette de ketchup	Fromage fondu P'tit Louis Tartines	Dessert lacté saveur vanille		Melon charentais	Pané moelleux au gouda	Frites au four & dosette de ketchup	Fromage fondu P'tit Louis Tartines	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. Décongelé

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 30 juin au 4 juillet 2025

VILLE DU CREUSOT



MENU STANDARD

MENU VÉGÉTARIEN

		HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT			HORS D'ŒUVRE	PLAT PRINCIPAL	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	30	Radis roses longs & beurre demi-sel	Raviolis de dinde à l'italienne (stock secours - plat complet) & Mozzarella râpé		Coulommiers	Compote de pommes allégée en sucres (stock secours)			Radis roses longs & beurre demi-sel	Raviolis de légumes & lentilles BIO (stock secours - plat complet) & Mozzarella râpé		Coulommiers	Compote de pommes allégée en sucres (stock secours)
MENU VÉGÉTARIEN													
Mardi	1er	Salade de pois chiches BIO	Beignets sticks de mozzarella	Ratatouille BIO	Fromage frais Cantafrais	Fruit			Salade de pois chiches BIO	Beignets sticks de mozzarella	Ratatouille BIO	Fromage frais Cantafrais	Fruit
Mercredi	2	Taboulé (semoule BIO)	Collin d'Alaska MSC sauce crème & aneth	Pois maraîchers & carottes	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit BIO			Taboulé (semoule BIO)	Omelette nature BIO	Pois maraîchers & carottes	Fromage blanc Le Gilly  & dosette de sucre	Fruit BIO
Jeudi	3	Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Sauté de bœuf IGP issu du Grand Autunois  sauce origan & tomate	Purée de pommes de terre	Fromage frais Saint-Môret	Liégeois parfum vanille & caramel			Salade verte, maïs doux BIO & vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Clafoutis de carottes	Purée de pommes de terre	Fromage frais Saint-Môret	Liégeois parfum vanille & caramel
Vendredi	4	Wrap (tortilla de blé, émincé de volaille kebab mayonnaise, tranche de tomate BIO)		Chips	Yaourt à boire arôme fraise	Mini-brownie au chocolat			Wrap (tortilla de blé, émincé d'œuf BIO mayonnaise, tranche de tomate BIO)		Chips	Yaourt à boire arôme fraise	Mini-brownie au chocolat

* 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.  Décongelé

 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"

