

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres et minéraux, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	<i>Aude</i>	 <i>Tanguy</i>
Tartine de camembert chaud	Feuillete hot dog		Salami	Céleri remoulade
Radis beurre	Potage St Germain		Salade de surimi	Velouté de légumes
Dos de cabillaud piperade	Escalope de volaille panée		Sauté de porc à la cévenole	Tartiflette végétarienne
Saucisse grillée au thym	Sauté de bœuf		Emincé de veau à la crème	Falafel sauce tomate
Torti trois couleur	Mijotés de légumes racines		Semoule	Salade verte
Haricots plats à la tomate	Courgettes grillées		Gratin de chou fleur	
Fromage / laitage / fruit	Fromage / laitage / fruit		Fromage / laitage / fruit	Fromage / laitage / fruit
Crème caramel	Cocktail de fruit		Compote de fruit	Flan praliné
Banane chocolat chantilly	Gateau d'anniversaire		Eclair à la vanille	Brownie

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Produits locaux



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Produit frais, Local et de saison

Indication géographique protégée