

*P'tit point produits :

Depuis plusieurs années, nous privilégions nos producteurs locaux pour les produits frais.

La Nature à table nous propose un nombre de produits d'épicerie issu de l'agriculture biologique (huile d'olive, riz, etc...).

Toutes nos viandes sont d'origine française

Nous poursuivons les commandes auprès de « Terroirs 71 », un regroupement de fournisseurs locaux de la filière HVE et/ou bio, où nous commandons notamment des yaourts, compotes, et de la viande.

Le pain est fourni par la boulangerie d'Hurigny

Suivant les arrivages, les menus peuvent subir de petites modifications

MENUS OCTOBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		1 octobre	2 octobre
		Salade verte	Radis beurre
		Poulet Pommes de terre rissolées	Blanquette de veau Blé
		Compote	Fruit
5 octobre	6 octobre	8 octobre 	9 octobre
Terrine de poisson	Taboulé	Tarte au fromage	Carottes râpées
Sauté de porc aux olives Pâte	Aiguillettes de colin Haricots beurres	OËufs florentine	Saucisse Lentilles
Fruits	Liégeois	Fromage et Brownies maison	Yaourts et biscuits
12 octobre Région Est	13 octobre Région Sud 	15 octobre Région Nord	16 octobre Région Ouest
Flamenkuche	Salade de pommes de terre façon niçoise	Salade de chicon	Salade
Poulet à la crème Carottes multicolores	Ratatouille Omelette à l'origan	Moules / frites	Cassoulet
Prune	Tropézienne	Pomme normande	Ossau iraty et gâteau Basque
VACANCES DU 19 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 2024			

SEMAINE DU GOÛT