



MENU

DU 29/09 au 03/10

Lundi

Choux rouges

Bœuf Bourguignon
« la vache Nantaise »

Carottes vapeurs

Camembert

Pommes au four

Mardi

Cake au fromages
maison

Chili sin carne

Riz

Crème au chocolat
Liégeois

Mercredi

Betteraves

Lasagne salade verte

Salade verte

Fromage frais

Poires

Jeudi

Menu Alsacien

Tarte flambée

Saucisses

Choux

Munster

Pain d'épices maison

Vendredi

Velouté de butternut

Poisson du marché

Patates douces
sautéées

Yaourt

Compote de pommes
maison

Cette semaine : Les légumes viennent de la ferme les Ecofolies à Sainte-Pazanne et sont bio. Les pommes et poires sont bio et viennent du verger de Belle cour à Montbert. Les laitages sont bio et viennent de la ferme Gineau à saint Michel-chef-chef. Le bœuf est local et bio, la viande est d'origine française. Les huiles viennent de la ferme Preferetz.