



<p>25/12/2023</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>26/12/2023</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>27/12/2023</p> <p>Velouté de poireaux Pizza maison Yaourt sucré <u>Fruit de saison</u></p>	<p>28/12/2023</p> <p>Carottes râpées Rôti de dinde Pâtes au chou-fleur Fromage blanc aux fruits</p>	<p>29/12/2023</p> <p>Repas de Noël <u>Salade verte</u> et dés d'emmental Vol au vent saumon et fruits de mer Riz safrané Profiteroles</p>
<p>01/01/2024</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>02/01/2024</p> <p>Céleri rémoulade Chipolata Jardinière de légumes Mimolette <u>Fruit de saison</u></p>	<p>03/01/2024</p> <p>Fenouil en salade Coin basquaise Ebiy Crème vanille</p>	<p>04/01/2024</p> <p>Crêpe au fromage Brocolis sautés Yaourt à boire <u>Fruit de saison</u></p>	<p>05/01/2024</p> <p>MENU 100 ANS DISNEY</p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local *

Viande française

Pêche durable



Nouveauté



Menu végétarien



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !



Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

*Sauf fruits exotiques