

	Formule GOURMANDE	Formule MARINE	Formule VEGETALE
Jeudi 5 Décembre Midi	Filets de poulet marinés Pâtes Bléo de Surgères Duo Carottes Céleri aux agrumes Salade et copeaux de fromages	Filet de saumon Riz vinaigré, Jeunes pousses, butternut grillé Crème ciboulette	Carottes curry coco Riz, Butternut grillé Salade, fruits à coque
Vendredi 6 Décembre Midi	Saucisses fumées de M. TIXIER Lentilles de la Ferme de l'Orée, Déclinaison choux chinois Butternut grillé	Haddock et poisson fumé Lentilles légumes Pickles d'oignons Mesclun Crème cheese	Dahl et duo de lentilles Pois chiches croustillants Chèvre frais Jeunes pousses et légumes croquants
Samedi 7 Décembre Midi	Kefta de bœuf du GAEC Chaigneau Haricots rouges comme un chili Riz, mesclun et endives	Rillette parmentière en fraîcheur Salade et Roseval Poireaux vapeur	Quinoa, betteraves Endives de Saintonge Haricots rouges comme un chili végé

Propositions du 20/11/2024

Plat unique, servi en bowl de 1000 ml avec couvercle : recettes variées, équilibrées, diététiques,

Fabrication maison avec un maximum de produits locaux dans la mesure du possible.

Propositions données à titre indicatif, la composition pouvant être modifiée sans préavis suivant disponibilité des produits,

Pour les commandes tardives, si le quota de fabrication a été atteint, c'est la formule Végétale qui sera proposée