

Semaine du 18 au 22 novembre, vous propose :

le chef proposera tous les jours , et sur demande, une recette d'origine végétale à teneur en protéines équivalente au menu du jour

LA QUESTION DE LA SEMAINE



c'est où la Ferme Pellissier?

La Ferme Pellissier se situe à Arzac-en-Velay. Elle dispose d'un atelier de transformation pour la farine et pour les pâtes fermières BIO.



LUNDI

Salade de pâtes BIO
Ferme Pellissier



Filet d'espadon arrivage
FRAIS



Légumes d'hiver glacés



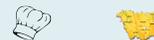
Mandarine



MARDI



Veau braisé de Haute-Loire (France)



Lentilles vertes BIO



Yaourt aromatisé

Poire



JEUDI

Velouté Dubarry



Porc de Haute-Loire en sauce (France)



Riz BIO



Fromage à la coupe



VENDREDI

Salade verte BIO



Gnocchi au fromage



Flan de courge



Polenta au lait et à la vanille



Nous te souhaitons un bon appétit !



Allergènes potentiellement présents dans ce menu : céréales, œuf, poissons, arachide, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, crustacés mollusque, sulfites, lupin, additifs alimentaires

Production locale :



Fait maison :



Produits issus de l'agriculture biologique :

