


 <h1 style="text-align: center;">NOVEMBRE 2019</h1> 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Maquereau à la moutarde*	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Carottes râpées citronnette	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches)</small>	Asperges à la vinaigrette
Filet de colin meunière* et son citron Epinards au beurre	Rôti de dinde sauce basquaise Riz BIO pilaf	★ Bœuf bourguignon (vbf) Pâtes BIO fusillis	Cuisse de canette sauce cassis Pommes boulangères	Cœur de merlu sauce ciboulette Purée de navets	Filet de poulet sauce mexicaine Courgettes sautées à l'ail	Blanquette de veau à l'ancienne ★ Riz BIO pilaf
Edam sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Salade de fruits frais exotiques	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Soupe à l'oignon	Crème de brocolis	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Potage cresson	Velouté de butternut	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Potage poireaux pommes de terre
Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

DEJEUNER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
<b style="color: orange;">FERIE Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Céleri rémoulade	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Soupe aux vermicelles	Poireaux à la vinaigrette	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Rôti de bœuf sauce cognac (vbf) Subric de pommes de terre	Cuisse de pintade cocotte Purée de butternut	Aile de raie aux câpres Riz BIO pilaf	Fondant de bœuf à la niçoise (vbf) Frites au four*	Dos de cabillaud sauce normande Gratin de chou-fleur	Travers de porc sauce miel Cordial de légumes <small>(salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>	Colombo d'agneau Semoule BIO
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Gouda sans sel	Yaourt nature	Edam sans sel	Yaourt velouté nature
Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame
DINER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
Velouté de potimmaron	Crème de carottes	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Potage poireaux pommes de terre	Soupe aux vermicelles	Potage cresson	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>
Compote sans sucre ajouté	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison

 NOVEMBRE 2019 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Salade de betteraves à la crème	Segments de pomelos*	Oeuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>
Omelette* aux herbes	Langue de bœuf sauce piquante (vbf)	Blanquette de dinde	Rôti de veau sauce provençale	Filet de saumon sauce à l'aneth	Sauté de veau marengo	Cuisse de lapin sauce moutarde
Ratatouille	Purée de pommes de terre	Petits pois à la française	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO penne	Purée de céleri	Polenta crémeuse
Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Gouda sans sel
Fruit de saison	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de butternut	Potage poireaux pommes de terre	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Crème de carottes	Soupe à l'oignon
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

DEJEUNER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Radis et beurre	Velouté de potimarron	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou blanc râpé à l'ananas	Céleri rémoulade	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Sauté d'agneau à la menthe	Steak haché (vbf)	Filet de limande meunière* et son citron	Carbonade flamande (vbf)	Dos de colin lieu sauce oseille	Fricassée de poulet antillais	Fondant de porc à la crème d'ail
Jardinière de légumes	Pâtes BIO	Purée de brocolis	Carottes Vichy	Gratin Dauphinois	Riz BIO pilaf	Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>
Yaourt nature	Edam sans sel	Petits suisses nature	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame
DINER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Potage cresson	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de potimarron	Potage poireaux pommes de terre	Crème de carottes	Velouté de butternut	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>
Entremet aspartame	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française



La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises



Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



 <h1 style="text-align: center;">NOVEMBRE 2019</h1> 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Maquereau à la moutarde*	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Carottes râpées citronnette	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Asperges à la vinaigrette
Sauté d'agneau à la provençale Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Tarte aux poireaux maison Salade de mâche	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Cuisse de canette sauce cassis Pommes boulangères	Cœur de merlu sauce ciboulette Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Filet de poulet sauce mexicaine Courgettes sautées à l'ail	★ Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf
Brie	Emmental	Chèvre	Gouda	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Comté AOP
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Salade de fruits frais exotiques	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Soupe à l'oignon	Crème de brocolis	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Potage cresson	Velouté de butternut	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Potage poireaux pommes de terre
Fruit de saison	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

DEJEUNER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
<b style="color: orange;">FERIE de sanglier* et cornichon	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Soupe aux vermicelles	Feulleté poisson sauce citron*	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Rôti de bœuf sauce cognac (vbf) Subric de pommes de terre	Cuisse de pintade cocotte Purée de butternut	Aile de raie aux câpres Riz BIO pilaf	Andouillette de porc* et son confit d'oignons Frites au four*	Dos de cabillaud sauce normande Gratin de chou-fleur	Travers de porc sauce miel Cordial de légumes <small>(salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>	Colombo d'agneau Semoule BIO
Cantal AOP	Fromage brique croûte noire	Coulommiers	Montboissier	Carré de l'Est	Mimolette	Bûche des Dômes
Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame
DINER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
Velouté de potimmaron	Crème de carottes	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Potage poireaux pommes de terre	Soupe aux vermicelles	Potage cresson	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>
Compote sans sucre ajouté	Entremet aspartame	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison

 <h1 style="text-align: center;">NOVEMBRE 2019</h1> 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Salade de betteraves à la crème	Segments de pomelos*	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>
★ PLAT 2 EN 1 Choucroute	Langue de bœuf sauce piquante (vbf) Purée de pommes de terre	Blanquette de dinde Petits pois à la française	Quiche aux trois fromages maison <small>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</small> Salade de mâche	Filet de saumon sauce à l'aneth Pâtes BIO penne et emmental râpé	Sauté de veau marengo Purée de céleri	Cuisse de lapin sauce moutarde Polenta crémeuse
Munster AOP	Pont l'Evêque AOP	Edam	Buchette laits mélangés <small>(Lait vache et chèvre)</small>	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Entremet aspartame	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Pâtisserie aspartame	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de butternut	Potage poireaux pommes de terre	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Crème de carottes	Soupe à l'oignon
Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Entremet aspartame	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté

DEJEUNER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Radis et beurre	Velouté de potimarron	Pâté en croûte* et cornichon	Chou blanc râpé à l'ananas	Céleri rémoulade	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Sauté d'agneau à la menthe Jardinière de légumes	★ PLAT 2 EN 1 Cassoulet	Filet de limande meunière* et son citron Purée de brocolis	Carbonade flamande (vbf) Carottes Vichy	Dos de colin lieu sauce oseille Gratin Dauphinois	Fricassée de poulet antillais Riz BIO pilaf	Fondant de porc à la crème d'ail Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>
Emmental	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Gouda	Chèvre
Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame	Entremet aspartame	Fruit de saison	Pâtisserie aspartame
DINER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Potage cresson	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de potimarron	Potage poireaux pommes de terre	Crème de carottes	Velouté de butternut	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>
Entremet aspartame	Fruit de saison	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises



Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



NOVEMBRE 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	Maquereau à la moutarde*	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Carottes râpées citronnette	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Asperges à la vinaigrette
Sauté d'agneau à la provençale Purée Saint-Germain (Pois cassés)	Tarte aux poireaux maison Riz BIO pilaf	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Boudin blanc sauce Porto Choux de Bruxelles à la paysanne <small>(Lardons)</small>	Cœur de merlu sauce ciboulette Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Filet de poulet sauce mexicaine Courgettes sautées à l'ail	Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO pilaf
Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses nature
Compote	Flan gélifié nappé caramel	Crème dessert chocolat	Compote	Mousse au café	Crème renversée	Abricots au sirop léger
DINER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Soupe à l'oignon	Crème de brocolis	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Potage cresson	Velouté de butternut	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Potage poireaux pommes de terre
Crème dessert	Compote	Compote	Fromage blanc fruité	Crème dessert	Compote	Crème dessert au caramel

DEJEUNER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
FERIE Terrine de sanglier* et cornichon	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Macédoine à la russe <small>(Macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc Label Rouge)</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Taboulé BIO au thon <small>(Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Rôti de bœuf sauce cognac (vbf) Subric de pommes de terre	Omelette* aux lardons et oignons Purée de butternut	Tajine tunisien maison <small>(Feuille de brick, poulet, pommes de terre, œuf, emmental, curcuma, persil)</small> Haricots verts persillés	Andouillette de porc* et son confit d'oignons Purée de pommes de terre	Dos de cabillaud sauce normande Gratin de chou-fleur	PLAT 2 EN 1 Spaghettis à la bolognaise et emmental râpé (vbf)	Colombo d'agneau Purée de haricots verts
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt velouté nature
Crème dessert	Compote	Mousse au chocolat	Liégeois à la vanille	Compote	Mousse aux marrons	Crème dessert au praliné
DINER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
Velouté de potimmaron	Crème de carottes	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Potage poireaux pommes de terre	Soupe aux vermicelles	Potage cresson	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>
Compote	Yaourt aux fruits	Crème dessert	Compote	Crème dessert	Compote	Compote

 <h1 style="text-align: center;">NOVEMBRE 2019</h1> 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Salade de betteraves à la crème	Mousse de foie* et cornichon	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais plat, vinaigrette)</small>
★ PLAT 2 EN 1 Choucroute	Langue de bœuf sauce piquante (vbf) Purée de pommes de terre	PLAT 2 EN 1 Petit salé aux lentilles BIO	Quiche aux trois fromages maison <small>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</small> Haricots verts persillés	Filet de saumon sauce à l'aneth Pâtes BIO penne et emmental râpé	Sauté de veau marengo Purée de céleri	Jambon blanc Label Rouge Gratin de courgettes
Yaourt nature	Petits suisses nature	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Petits suisses nature
Mousse au citron	Compote	Liégeois au chocolat	Petits suisses fruités	Liégeois au café	Flan gélatiné nappé caramel	Compote
DINER						
LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de butternut	Potage poireaux pommes de terre	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Crème de carottes	Soupe à l'oignon
Compote	Crème dessert	Compote	Crème dessert	Compote	Compote	Crème dessert au chocolat

DEJEUNER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Salade camarguaise <small>(Riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Velouté de potimarron	Salade de riz niçoise <small>(Riz thaï parfumé, vinaigrette, tomate, thon, mais, oignons frais, olives noires, poivre, sel)</small>	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Céleri rémoulade	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Sauté d'agneau à la menthe Jardinière de légumes	★ PLAT 2 EN 1 Cassoulet	Filet de limande meunière* et son citron Purée de brocolis	Carbonade flamande (vbf) Carottes Vichy	Dos de colin lieu sauce oseille Gratin Dauphinois	Rôti de bœuf sauce poivre (vbf) Chou-fleur persillé	PLAT 2 EN 1 Hachis Parmentier de canard
Yaourt nature	Yaourt velouté nature	Petits suisses nature	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Crème dessert à la vanille	Poire cuite sauce chocolat	Pêche au sirop léger	Crème dessert caramel	Yaourt aux fruits	Crème renversée	Mousse au chocolat
DINER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Potage cresson	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de potimarron	Potage poireaux pommes de terre	Crème de carottes	Velouté de butternut	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>
Compote	Mousse au café	Crème dessert	Compote	Crème dessert	Compote	Compote

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



NOVEMBRE 2019						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Jambon de pays* et son beurre	Maquereau à la moutarde*	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins secs, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Carottes râpées citronnette	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Asperges à la vinaigrette
Sauté d'agneau à la provençale	Tarte aux poireaux maison	PLAT 2 EN 1 Endives au jambon Label Rouge	Cuisse de canette sauce cassis	Cœur de merlu sauce ciboulette	Filet de poulet sauce mexicaine	★ Blanquette de veau à l'ancienne
Purée Saint-Germain <small>(Pois cassés)</small>	Salade de mâche		Pommes boulangères	Pâtes BIO macaronis et emmental râpé	Courgettes sautées à l'ail	Riz BIO pilaf
Brie	Emmental	Chèvre	Fromage blanc nature BIO	Saint Nectaire AOP	Munster AOP	Comté AOP
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Tarte bourdaloue	Salade de fruits frais exotiques	Mousse au café	Crème renversée	Mille-feuilles
DINER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Salade piémontaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</small>	Potage maison	Crêpe au fromage*	Potage maison	Œuf en gelée <small>(Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</small>	Potage maison	Salade de Naples BIO <small>(Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</small>
Ile flottante	Flan gélifié nappé caramel	Compote et son biscuit	Fromage blanc fruité	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop léger et biscuit

DEJEUNER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
FERIE Terrine de sanglier* et cornichon	Salade vendéenne <small>(Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail, sel)</small>	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Salade du chef <small>(Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</small>	Poireaux à la vinaigrette	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Rôti de bœuf sauce cognac <small>(vbf)</small>	Cuisse de pintade cocotte	Aile de raie aux câpres	Andouillette de porc* et son confit d'oignons	Rôti de veau sauce poivre	Travers de porc sauce miel	Colombo d'agneau
Subric de pommes de terre	Purée de butternut	Riz BIO pilaf	Pommes de terre rissolées aux herbes	Gratin de chou-fleur	Cordial de légumes <small>(salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>	Semoule BIO
Cantal AOP	Fromage brique croûte noire	Coulommiers	Montboissier	Carré de l'Est	Mimolette	Bûche des Dômes
Opéra	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger et biscuit	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Crème dessert au praliné
DINER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
Potage maison	Crevettes et beurre	Potage maison	Pasta à la grecque BIO <small>(Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</small>	Potage maison	Salade charcutière <small>(Pommes de terre locales fraîches, jambon blanc, huile de colza, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison
Compote et son biscuit	Yaourt aux fruits	Mousse au chocolat	Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison

 <h1 style="text-align: center;">NOVEMBRE 2019</h1> 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Salade de betteraves à la crème	Segments de pomelos* et sucre	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Salade vosgienne <small>(Pommes de terre locales fraîches, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Crêpe aux champignons*
★ PLAT 2 EN 1 Choucroute	Langue de bœuf sauce piquante <small>(vbf)</small> Purée de pommes de terre	Blanquette de dinde Petits pois à la française	Quiche aux trois fromages maison <small>(Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</small> Salade de mâche	Filet de saumon sauce à l'aneth Pâtes BIO penne et emmental râpé	Sauté de veau marengo Purée de céleri	Cuisse de lapin sauce moutarde Polenta crémeuse
Munster AOP	Pont l'Evêque AOP	Edam	Buchette laits mélangés <small>(Laits vache et chèvre)</small>	Yaourt nature BIO	Saint Nectaire AOP	Brie
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Baba au rhum	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé et biscuit	Tarte aux pommes grand-mère	Crème dessert au chocolat
DINER						
LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Pizza au fromage*	Potage maison	Salade Di Palermo BIO <small>(Pâtes BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</small>	Potage maison	Cervelas* à la vinaigrette	Potage maison	Salade landaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, gesiers de volaille, oignons frais, persil plat frais, vinaigrette)</small>
Mousse au citron	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Petits suisses fruités	Liégeois au café	Fruit de saison	Fruit de saison

DEJEUNER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Champignons à la grecque	Radis et beurre	Velouté de potimarron	Pâté en croûte* et cornichon	Chou blanc râpé à l'ananas	Céleri rémoulade	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Sauté d'agneau à la menthe Jardinière de légumes	★ PLAT 2 EN 1 Cassoulet	Filet de limande meunière* et son citron Purée de brocolis	Carbonade flamande <small>(vbf)</small> Carottes Vichy	Rôti de veau sauce forestière Gratin Dauphinois	Fricassée de poulet antillais Riz BIO pilaf	Fondant de porc à la crème d'ail Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>
Emmental	Fromage brique croûte noire	Mimolette	Cantal AOP	Bûche des Dômes	Gouda	Chèvre
Crème dessert à la vanille	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Paris-Brest	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat
DINER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Potage maison	Salade flamande <small>(Chou blanc frais, pommes de terre locales fraîches, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</small>	Potage maison	Salade mexicaine <small>(Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</small>	Potage maison	Pâté de canard et cornichon*
Compote et son biscuit	Mousse au café	Riz au lait	Fruit de saison	Yaourt aux fruits	Crème renversée	Fruit de saison

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française



La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises



Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★



 <h1 style="text-align: center;">NOVEMBRE 2019</h1> 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Avocat à la mayonnaise <small>Dosette de mayonnaise</small>	Maquereau à la moutarde*	Taboulé à l'orientale BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, huile d'olive, menthe, oignons frais, préparation citron, sel, curcuma, paprika, raz el hanout)</small>	Carottes râpées citronnette	Salade de tomate et maïs à la vinaigrette	Salade de pommes de terre à la dijonnaise <small>(Pommes de terre locales fraîches, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre)</small>	Asperges à la vinaigrette
Filet de colin meunière* et son citron Epinards au beurre	Rôti de dinde sauce basquaise Riz BIO pilaf	★ Bœuf bourguignon (vbf) Pâtes BIO fusillis	Cuisse de canette sauce cassis Pommes boulangères	Cœur de merlu sauce ciboulette Purée de navets	Filet de poulet sauce mexicaine Courgettes sautées à l'ail	Blanquette de veau à l'ancienne ★ Riz BIO pilaf
Edam sans sel	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Compote et son biscuit	Fruit de saison	Tarte bourdaloue	Salade de fruits frais exotiques	Mousse au café	Mille-feuilles	Fruit de saison
DINER						
LUNDI 4/11	MARDI 5/11	MERCREDI 6/11	JEUDI 7/11	VENDREDI 8/11	SAMEDI 9/11	DIMANCHE 10/11
Soupe à l'oignon	Crème de brocolis	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Potage cresson	Velouté de butternut	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Potage poireaux pommes de terre
Fruit de saison	Flan géliné nappé caramel	Compote et son biscuit	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert au caramel

DEJEUNER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
<b style="color: orange;">FÉRIE Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Céleri rémoulade	Salade d'endives à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Concombre à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>	Soupe aux vermicelles	Poireaux à la vinaigrette	Salade coleslaw <small>(Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)</small>
Rôti de bœuf sauce cognac (vbf) Subric de pommes de terre	Cuisse de pintade cocotte Purée de butternut	Aile de raie aux câpres Riz BIO pilaf	Fondant de bœuf à la niçoise (vbf) Frites au four*	Dos de cabillaud sauce normande Gratin de chou-fleur	Travers de porc sauce miel Cordial de légumes <small>(salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</small>	Colombo d'agneau Semoule BIO
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses nature	Gouda sans sel	Yaourt nature	Edam sans sel	Yaourt velouté nature
Opéra	Fruit de saison	Mirabelles au sirop léger	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Douceur au café
DINER						
LUNDI 11/11	MARDI 12/11	MERCREDI 13/11	JEUDI 14/11	VENDREDI 15/11	SAMEDI 16/11	DIMANCHE 17/11
Velouté de potimarron	Crème de carottes	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Potage poireaux pommes de terre	Soupe aux vermicelles	Potage cresson	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>
Compote et son biscuit	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen à la cannelle	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison

 <h1 style="text-align: center;">NOVEMBRE 2019</h1> 						
Les entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque* ne sont pas faits "Maison"						
DEJEUNER						
LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Salade de betteraves à la crème	Segments de pomelos* et sucre	Œuf dur à la mayonnaise* <small>Dosette de mayonnaise</small>	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de riz aux deux couleurs <small>(Concombre frais, riz thai parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</small>	Avocat à la vinaigrette <small>Dosette de vinaigrette</small>
Omelette* aux herbes	Langue de bœuf sauce piquante (vbf)	Blanquette de dinde	Rôti de veau sauce provençale	Filet de saumon sauce à l'aneth	Sauté de veau marengo	Cuisse de lapin sauce moutarde
Ratatouille	Purée de pommes de terre	Petits pois à la française	Riz BIO pilaf	Pâtes BIO penne	Purée de céleri	Polenta crémeuse
Yaourt nature	Saint Paulin sans sel	Yaourt velouté nature	Fromage blanc nature	Faisselle	Yaourt nature	Gouda sans sel
Fruit de saison	Semoule au lait maison	Baba au rhum	Fruit de saison	Pruneaux d'Agen au thé	Tarte aux pommes grand mère	Crème dessert au chocolat
DINER						
LUNDI 18/11	MARDI 19/11	MERCREDI 20/11	JEUDI 21/11	VENDREDI 22/11	SAMEDI 23/11	DIMANCHE 24/11
Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de butternut	Potage poireaux pommes de terre	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>	Velouté Dubarry <small>(Chou-fleur)</small>	Crème de carottes	Soupe à l'oignon
Mousse au citron	Compote et son biscuit	Fruit de saison	Ananas au sirop léger	Liégeois au café	Fruit de saison	Fruit de saison

DEJEUNER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Salade sicilienne BIO <small>(Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</small>	Radis et beurre	Velouté de potimarron	Concombre à l'estragon <small>Dosette de vinaigrette</small>	Chou blanc râpé à l'ananas	Céleri rémoulade	Taboulé BIO <small>(Semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</small>
Sauté d'agneau à la menthe	Steak haché (vbf)	Filet de limande meunière* et son citron	Carbonade flamande (vbf)	Dos de colin lieu sauce oseille	Fricassée de poulet antillais	Fondant de porc à la crème d'ail
Jardinière de légumes	Pâtes BIO	Purée de brocolis	Carottes Vichy	Gratin Dauphinois	Riz BIO pilaf	Légumes ensoleillés <small>(Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</small>
Yaourt nature	Edam sans sel	Petits suisses nature	Faisselle	Saint Paulin sans sel	Fromage blanc nature	Petits suisses nature
Fruit de saison	Poire cuite sauce chocolat	Fruit de saison	Paris-Brest	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Flan pâtissier
DINER						
LUNDI 25/11	MARDI 26/11	MERCREDI 27/11	JEUDI 28/11	VENDREDI 29/11	SAMEDI 30/11	DIMANCHE 1/12
Potage cresson	Soupe du chalet <small>(Pommes de terre, carottes, navets, épinards)</small>	Velouté de potimarron	Potage poireaux pommes de terre	Crème de carottes	Velouté de butternut	Potage fermier <small>(Pommes de terre, poireaux, carottes, chou vert)</small>
Crème dessert à la vanille	Mousse au café	Pêche au sirop léger	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote et son biscuit	Mousse au chocolat

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernière minute, le cuisinier pourra être amené exceptionnellement à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULE sur les listes d'ingrédients des étiquettes de barquettes

La viande bovine de race à viande est née, élevée et abattue en France.

La viande de veau est française

La viande d'agneau est française ou UE

Toutes les volailles sont françaises

Le porc est d'origine Française.

Les plats régionaux sont signalés par ★

