PELVES SALLE CASANOVA T 26
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

	Menu tradition	Menu tradition
Lundi	**Céleri râpé** - Sauce rémoulade Emincé végétal de **pois Bio** - Sauce tomate **Torsades Bio** à l'ail et huile d'olive Madeleine **Yaourt** sucré de la Ferme des anneaux (59) *	
Mardi		Velouté aux champignons Rôti de porc Label Rouge - Sauce paprika /Marmite de poisson - Sauce paprika **Boulghour Bio** **Orange Bio** *
Mercredi		**Betteraves Bio** - Vinaigrette Nuggets de poulet /Nuggets végétarien de blé Ratatouille **Riz Bio** Pilaf Mimolette *
Jeudi		Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes Lasagnes moelleuses de **boeuf régional** du chef /Lasagnes au thon Flan nappé caramel *
Vendredi		Taboulé hivernal **(semoule Bio)** Fricassée de colin - Sauce comtoise Petits pois, carottes et **pommes de terre** Gâteau de Pâques *

Régional Bio Plat signature Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles de variation selon nos approvisionnements
Toutes nos viandes de boeuf, porc et veau sont d'origine française.