

















API-COM COM - PLAINE DIJONNAISE
Du 02/12/2024 au 06/12/2024

Déjeuners plaine dijonnaise

	Lundi	<p>Pommes de terre, cornichon, oignon - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet FR  - façon blanquette Carottes CE2 persillées  Régal des Moines (régional)  Clémentine</p>	
	Mardi	<p>Céleri râpé - vinaigrette façon cocktail Pavé de merlu MSC  - sauce Dieppoise Haricots verts Bio à l'ail  Yaourt sucré Gaufre de Liège</p>	
	Mercredi	<p>Brocolis - Vinaigrette à l'échalote Sauté de bœuf VBF  - Sauce façon Bourguignonne /Morceaux de colin MSC  - Sauce façon Bourguignonne Pommes de terre sautées Edam Bio  Poire</p>	
	Jeudi	<p>Potage de légumes Jambon blanc LR   Coquillettes BIO  Emmental râpé Bio  Crème dessert chocolat</p>	
	Vendredi	<p>Endives - vinaigrette au miel Gratin de lentilles Bio à la patate douce  Mimolette Compote fraîche pomme Bio vanille </p>	