


















API-COM COM - PLAINE DIJONNAISE
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Déjeuners plaine dijonnaise

	Lundi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette aux épices mexicaines Sauté de porc FR  - sauce à la moutarde Pommes de terre Bio vapeur  Camembert Bio  Liégeois chocolat</p>	
	Mardi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Rôti de bœuf VBF  - Sauce lombarde Torsades Bio  Suisse arôme Pomme Bio </p>	
	Mercredi	<p>Rosette - Et cornichons Cordon bleu de volaille FR  /Poisson pané 100% filet MSC  Tomme grise Compote fraîche pomme Bio spéculoos </p>	
	Jeudi	<p>Terrine de légumes - mayonnaise Dahl de lentilles Bio  Riz de camargue IGP créole  Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc nature - coulis de cassis</p>	
	Vendredi	<p>Taboulé (semoule Bio)  /Tarte du chef au fromage Filet de colin d'Alaska MSC  - sauce Nantua Chou fleur CE2 persillade  Bûchette lait mélange Banane Bio </p>	