



**Batavia Fourme d'Ambert** ou Choix de crudités 😩

Parmentier bœuf pomme de terre ou Boulette de bœuf à la tomate

**Polenta** 

Fromage ou yaourt nature

Yaourt fermier à la vanille ou vaourt aromatisé bio ou choix de fruits

Salade Marco Polo ou Choix de crudités (4)

Poulet au citron ou Galette de blé noir lentilles 🖴 🥎



Gratin de courge 🖀 ou Salsifis persillade

Fromage ou yaourt nature



**Ananas** ou yaourt aromatisé bio ou choix de fruits

Cuisiné sur place



Plat végétarien

Produit commandé sur Agrilocal 34

PLAT COMPLET



bio Produit bio

Salade d'endives au jambon ou Choix de crudités

> Bourride à la sétoise ou Filet de merlu



Riz pilaf ou Orge perlé

Fromage ou yaourt nature bio

Flan pistache 😩 ou yaourt aromatisé bio ou choix de fruits

Tarte provençale ou Choix de crudités

Sauté de porc soubise 😩 ou Rôti de porc braisé 🖴

Fondue de poireaux ou Carotte Vichy

Fromage ou yaourt nature him

Mousse chocolat ou yaourt aromatisé bio ou choix de fruits



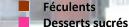


La bourride (bourrido ou borrida en occitan) est une spécialité culinaire traditionnelle des cuisines provençale et languedocienne, à base de poisson, fruits de mer, et légumes, liés à l'aïoli et à l'huile d'olive. La traditionnelle bourride de Sète se prépare avec de la lotte. A la rigueur, on saurait tolérer un autre poisson blanc.

Fruits ou légumes crus

Plat protéiné (viandes, poissons, œufs...)

Fruits ou légumes cuits **Produits laitiers** 



Menu susceptible d'être modifié en fonction des approvisionnements .