

CUISINE COMMUNAUTAIRE

Zone de Prouxet

82400 VALENCE D'AGEN Tél : 05-63-05-10-55



MENUS SCOLAIRE – GARDERIES



SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 23 OCTOBRE 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23 ASPERGES VINAIGRETTE	
	SALADE DE RIZ NIÇOISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE	OEUF DUR MAYONNAISE		
MIDI	SAUCISSE GRILLÉE	STEAK HACHÉ FRITES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES	POISSON À LA BORDELAISE	
	SALSIFIS PERSILLÉS	FRIIES	POËLÉE AUTOMNALE	SEMOULE	BROCOLIS BÉCHAMEL	
	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT /	<u></u>		
	FRUIT	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	BISCUIT	YAOURT AROMATISÉ	RIZ AU LAIT FERMIER	

*

FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

LA LÉGISLATION NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.



CUISINE COMMUNAUTAIRE

Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

Tél: 05-63-05-10-55



MENUS CRÈCHE



SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 23 OCTOBRE 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	
	SALADE DE RIZ NIÇOISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE	OEUF DUR MAYONNAISE	ASPERGES VINAIGRETTE	
MIDI	SAUCISSE GRILLÉE	STEAK HACHÉ FRITES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES	POISSON À LA BORDELAISE	
	SALSIFIS PERSILLÉS	_	POËLÉE AUTOMNALE	SEMOULE	BROCOLIS BÉCHAMEL	
	FROMAGE	FROMAGE	FRUIT / BISCUIT	YAOURT AROMATISÉ	RIZ AU LAIT FERMIER	
	FRUIT	FLAN VANILLE	DISCOIT	TAOURT AROMATISE	RIZ AU LAIT FERMIER	

FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

LA LÉGISLATION NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

CRÈCHE: MENUS DES MIXÉS SEMAINE N°2



CUISINE COMMUNAUTAIRE Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN

MENUS

FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES



SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2020

LUNDI 19 MARDI 20 MERCREDI 21 JEUDI 22 Anniversaires VENDREDI 23 SAMEDI 24 DIMANCHE 25 CONSOMMÉ PERLES DU JAPON CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE I RADIS NOIR RÂPÉ SALADE DE RIZ NIÇOISE GRILLÉE SALORIES GRILLÉE SALORIES FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FRUIT FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL MERCREDI 21 JEUDI 22 Anniversaires VENDREDI 23 SAMEDI 24 DIMANCHE 25 POTAGE PARMENTIER PARMENTIER ASPERGES VINAIGRETTE J SALORIES COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES LÉGUMES FROMAGE FR	HER STATE OF THE S							
DU JAPON CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE NIÇOISE MIDI SALADE DE RIZ NIÇOISE SALADE DE RIZ NIÇOISE SALADE DE RIZ NIÇOISE SALADE DE RIZ NIÇOISE SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE STRASBOURGE STRASBOURGE STRASBOURGE STRASBOURGE STRASBOURGE STRASBOURGEOISE SALADE DE COEURS D'ARTICHAUTS ANDOUILLETTE AUX ÉCHALOTES NAVET GLACÉ ET CAROTTES TOURNÉES TOURNÉES TOURNÉES FROMAGE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX		LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21		VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
SALADE DE RIZ NIÇOISE SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE STRA		CONSOMMÉ PERLES	TOURIN À L'AIL	SOUPE DE	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE	CRÈME DE FENOUIL	POTAGE AUVERGNAT
SALADE DE RIZ NIÇOISE SALADE DE RIZ NIÇOISE MIDI SAUCISSE GRILLÉE SAUCISSE GRILLÉS SAUCISSE GRILLÉS FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE LENTILLES STRASBOURGEOISE SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE COUSCOUS D'AGNEAU ET SES LÉGUMES D'ARTICHAUTS CÔTE DE VEAU AU CHASSELAS CÔTE DE VEAU AU CHASSELAS NAVET GLACÉ ET CAROTTES ANDOUILLETTE AUX ÉCHALOTES NAVET GLACÉ ET CAROTTES AUX LÉGUMINEUSES FROMAGE CLAFOUTIS AUX PÂTÉ EN CROÛTE ANDOUILLETTE AUX ÉCHALOTES NAVET GLACÉ ET CAROTTES TOURNÉES COÎTE DE VEAU AU CHASSELAS NAVET GLACÉ ET CAROTTES TOURNÉES CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX PRUNEAUX		DU JAPON		CAMPAGNE		PARMENTIER		
SALADE DE RIZ NIÇOISE MIDI SAUCISSE GRILLÉE SAUCISSE GRILLÉE SALADE DE LENTILLES STRASBOURGEOISE ESCALOPE DE DINDE AU JUS SALSIFIS PERSILLÉS FROMAGE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX							CHAMPIGNONS	
NIÇOISE			CAROTTES RÂPÉES		OEUF DUR MIMOSA		VINAIGRETTE	TARTE SAUMON
RADIS NOIR RÂPÉ STRASBOURGEOISE SAUCISSE GRILLÉE STEAK HACHÉ SEMOULE PÂTÉ EN CROÛTE ANDOUILLETTE AUX ÉCHALOTES NAVET GLACÉ ET CÂTE OUTRIS AUX LÉGUMINEUSES FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE CLAFOUTIS AUX PRIVIT YAOURT AUX FRUITS FROMAGE CLAFOUTIS AUX PRIVIT YAOURT AUX FRUITS			VINAIGRETTE	SALADE DE		ASPERGES	1	OSEILLE
MIDI SAUCISSE GRILLÉE STEAK HACHÉ STEAK HA		NIÇOISE	1	LENTILLES		VINAIGRETTE	SALADE DE COEURS	
SAUCISSE GRILLÉE STEAK HACHÉ			RADIS NOIR RÂPÉ	STRASBOURGEOISE			D'ARTICHAUTS	
GRILLÉE STEAK HACHÉ AU JUS SALSIFIS PERSILLÉS FRITES FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FRUIT FLAN VANILLE NAPPÉ AU JUS POËLÉE AUTOMNALE SEMOULE FROMAGE FROMA		511111				PÂTÉ EN CROÛTE		
SALSIFIS PERSILLÉS FRITES FROMAGE FR	MIDI				LEGUMES			CHASSELAS
SALSIFIS PERSILLÉS FRITES FROMAGE FROMAGE FROMAGE FRUIT FLAN VANILLE NAPPÉ FROMAGE POËLÉE AUTOMNALE SEMOULE SEMOULE FROMAGE FR	IVIIDI	GRILLEE	STEAK HACHE	AU JUS			ECHALOTES	
SALSIFIS PERSILLÉS FRITES FROMAGE FRO				::-		LA MOUTARDE	- 3	1
FROMAGE FROMAGE FROM				POELEE AUTOMNALE	SEMOULE		AGRICULTUR	
FROMAGE CLAFOUTIS AUX FRUIT FLAN VANILLE NAPPÉ BISCUIT RHUBARBE RIZ AU LAIT FERMIER YAOURT AUX FRUITS PRUNEAUX		SALSIFIS PERSILLES	FRITES				-	TOURNEES
FROMAGE FROMAGE FRUIT FLAN VANILLE NAPPÉ BISCUIT RHUBARBE RIZ AU LAIT FERMIER YAOURT AUX FRUITS PRUNEAUX FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE FROMAGE CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX				FDOMAGE	FDOMAGE	BECHAMEL	LEGUMINEUSES	
FRUIT FROMAGE FROMAGE CLAFOUTIS AUX FRUIT FROMES FROMAGE CLAFOUTIS AUX FRUIT FLAN VANILLE NAPPÉ BISCUIT RHUBARBE RIZ AU LAIT FERMIER YAOURT AUX FRUITS PRUNEAUX		FDOMAGE	FDOMAGE	FROMAGE	FROMAGE			FDOMAGE
FRUIT FLAN VANILLE NAPPÉ BISCUIT TARTE POMMES RIZ AU LAIT FERMIER YAOURT AUX FRUITS PRUNEAUX PRUNEAUX		FROMAGE	FROMAGE	EDIUT		FDOMAGE	FDOMAGE	FROMAGE
FRUIT FLAN VANILLE NAPPÉ BISCUIT RHUBARBE RIZ AU LAIT FERMIER YAOURT AUX FRUITS PRUNEAUX				FRUIT /	TARTE DOMMES	FROMAGE	FROMAGE	CLAFOLITIS ALIV
		EDIT	ELAN VANILLE NADDÉ	PISCUIT		DIZ ALLI AIT EEDMIED	VACIDE ALLY EDUITS	1
		FROIT		ызсоп	KHOBAKBE	NIZ AO LAIT FERIMIER	TAGORT AUX FROITS	FRONEAUX

	PLATS DE REMPLACEMENT N°2						
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS						
VIANDE	FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU						
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES						
DECCEDT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT						

***** FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN **FONCTION DES** RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.



CUISINE COMMUNAUTAIRE Zone de Prouxet 82400 VALENCE D'AGEN





MENUS SANS SEL

FOYER GIPOULOU RÉSIDENCE BALIVERNES

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2020



				1EUDI 22			
	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22 Anniversaires	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
	CONSOMMÉ PERLES	TOURIN À L'AIL	SOUPE DE	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE	CRÈME DE FENOUIL	POTAGE AUVERGNAT
	DU JAPON		CAMPAGNE		PARMENTIER		
						CHAMPIGNONS	
		CAROTTES RÂPÉES		OEUF DUR		VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES
	SALADE DE RIZ	VINAIGRETTE	SALADE DE		ASPERGES	<i>I</i>	DE TERRE AU
			LENTILLES		VINAIGRETTE	SALADE DE COEURS	JAMBON
		RADIS NOIR RÂPÉ		COUSCOUS		D'ARTICHAUTS	
	SAUCISSE		ESCALOPE DE DINDE	D'AGNEAU ET SES	PÂTÉ DE CAMPAGNE		
	GRILLÉE	CTE ALC LIA CLIÉ	AU JUS	LÉGUMES		ESCALOPE DE PORC	CÔTE DE VEAU AU
MIDI		STEAK HACHÉ	POËLÉE AUTOMNALE		FILET DE FLÉTAN AU	AU JUS	CHASSELAS
	SALSIFIS PERSILLÉS		POELEE AUTOMINALE	SEMOULE	CITRON	PÂTES	NAVET GLACÉ ET
	SALSIFIS PERSILLES	FRITES		SEMOOLE	BROCOLIS	AUX	CAROTTES
		FRIIES	LAITAGE		BÉCHAMEL	LÉGUMINEUSES	TOURNÉES
	LAITAGE		LATIAGE	FROMAGE	BESTIAMEE	LEGGIMINEGGEG	TOOKWEED
		FROMAGE	FRUIT				
			, i		FRUIT	FRUIT	FROMAGE
	FRUIT		BISCUIT	TARTE POMMES			
		FLAN VANILLE NAPPÉ		RHUBARBE	RIZ AU LAIT FERMIER	YAOURT AUX FRUITS	CLAFOUTIS AUX
		CARAMEL					PRUNEAUX
		PLATS DE REMPLAC	CEMENT N°2				

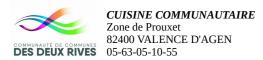
	PLATS DE REMPLACEMENT N°2
ENTRÉE	TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS
VIANDE	FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU
LÉGUME	PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES
DESSERT	COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT

***** FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE. ET. EN **FONCTION DES** RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON. N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.



LÉGUME

DESSERT



REPAS ADULTES

DOMICILE – ACCUEIL DE JOUR – PISCINE – SQUASH HALTE GARDERIE - SESSAD



LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES

RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22 Anniversaires	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
	CONSOMMÉ PERLES DU JAPON	TOURIN À L'AIL	SOUPE DE CAMPAGNE	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE PARMENTIER	CRÈME DE FENOUIL	POTAGE AUVERGNAT
	SALADE DE RIZ NIÇOISE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE /	SALADE DE LENTILLES	OEUF DUR MIMOSA	ASPERGES VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS VINAIGRETTE / SALADE DE COEURS	TARTE SAUMON OSEILLE
	,	RADIS NOIR RÂPÉ	STRASBOURGEOISE	COUSCOUS D'AGNEAU ET SES	/ PÂTÉ EN CROÛTE	D'ARTICHAUTS	CÔTE DE VEAU AU
MIDI	SAUCISSE GRILLÉE	STEAK HACHÉ	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	LÉGUMES	FILET DE FLÉTAN À	ANDOUILLETTE AUX ÉCHALOTES	CHASSELAS
	ONLLL	OTEAN HAGHE	POËLÉE AUTOMNALE	SEMOULE	LA MOUTARDE	PÂTES	NAVET GLACÉ ET CAROTTES
	SALSIFIS PERSILLÉS	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES			BROCOLIS BÉCHAMEL	AUX LÉGUMINEUSES	TOURNÉES
	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE			FROMAGE
	PROMAGE	FROMAGE	FRUIT	TA DTE DOMMES	FROMAGE	FROMAGE	
	FRUIT	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL	BISCUIT	TARTE POMMES RHUBARBE	RIZ AU LAIT FERMIER	YAOURT AUX FRUITS	CLAFOUTIS AUX PRUNEAUX
	PLATS DE REMPLACEMENT N°2					,	
ENTRÉE	NTRÉE TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS					FRUITS ET LÉGUMES DE SAIS	SON
VIANDE		FILET DE COLIN OU	ESCALOPE DE VEAU	LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN			

LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES

COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT

NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.



CUISINE COMMUNAUTAIRE
Zone de Prouxet
82400 VALENCE D'AGEN
05-63-05-10-55

MENUS SANS SEL

REPAS ADULTES

DOMICILE – ACCUEIL DE JOUR – PISCINE – SQUASH HALTE GARDERIE - SESSAD



SEMAINE N° 43 – DU 19 AU 25 OCTOBRE 2020

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22 Anniversaires	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
	CONSOMMÉ PERLES	TOURIN À L'AIL	SOUPE DE	POTAGE DE CÉLERI	POTAGE	CRÈME DE FENOUIL	POTAGE AUVERGNAT
	DU JAPON		CAMPAGNE		PARMENTIER		
						CHAMPIGNONS	
		CAROTTES RÂPÉES		OEUF DUR		VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES
	SALADE DE RIZ	VINAIGRETTE	SALADE DE		ASPERGES	1	DE TERRE AU
		<i>l</i>	LENTILLES		VINAIGRETTE	SALADE DE COEURS	JAMBON
		RADIS NOIR RÂPÉ		COUSCOUS	1	D'ARTICHAUTS	
	SAUCISSE		ESCALOPE DE DINDE	D'AGNEAU ET SES	PÂTÉ DE CAMPAGNE		
	GRILLÉE	_	AU JUS	LÉGUMES		ESCALOPE DE PORC	CÔTE DE VEAU AU
MIDI		STEAK HACHÉ			FILET DE FLÉTAN AU	AU JUS	CHASSELAS
			POËLÉE AUTOMNALE		CITRON		
	SALSIFIS PERSILLÉS			SEMOULE		PÂTES	NAVET GLACÉ ET
		POMMES DE TERRE	_		BROCOLIS	AUX	CAROTTES
		CAMPAGNARDES	LAITAGE		BÉCHAMEL	LÉGUMINEUSES	TOURNÉES
	LAITAGE			FROMAGE			
			FRUIT				
		FROMAGE			FRUIT	FRUIT	FROMAGE
	FRUIT		BISCUIT	TARTE POMMES		.,	
				RHUBARBE	RIZ AU LAIT FERMIER	YAOURT AUX FRUITS	
		FLAN VANILLE NAPPÉ					PRUNEAUX
		CARAMEL					
	1						
	PLATS DE REMPLACEMENT N°2						

PLATS DE REMPLACEMENT N°2

ENTRÉE TOMATES EN SALADE OU OEUFS DURS

VIANDE FILET DE COLIN OU ESCALOPE DE VEAU

LÉGUME PURÉE OU CAROTTES PERSILLÉES

DESSERT COMPOTE OU LAITAGE OU FRUIT

* FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

LES MENUS SONT ÉLABORÉS AVEC LA COLLABORATION D'UNE DIÉTÉTICIENNE, ET, EN FONCTION DES RECOMMANDATIONS DU PLAN NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

LA LÉGISLATION (DÉCRET NATIONAL 2002-1465 ET RÈGLEMENT UE 1337/2013) NOUS OBLIGE DE VOUS TENIR INFORMÉS DE L'ORIGINE DE TOUTES LES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES, CAPRINES ET DE VOLAILLES QUE NOUS VOUS SERVONS, CES INFORMATIONS SONT À VOTRE DISPOSITION AUPRÈS DE NOS HÔTESSES DE LIVRAISON, N'HÉSITEZ PAS À LES LEUR DEMANDER.

NOUS NOUS PERMETTONS DE PORTER À VOTRE ATTENTION QUE LA QUASI TOTALITÉ DES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT ASSEMBLÉS, CONFECTIONNÉS OU MIJOTÉS DANS NOTRE CUISINE PAR NOS CUISINIERS.