



JB LA SALLE AVIGNON

Dîners du **lundi 24 novembre** au **jeudi 27 novembre 2025**



* Menus indicatifs, ajustés pour respecter les saisons et en fonction des approvisionnements !

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
SOIRÉE WRAPS			
Fèves lardons vinaigrette	Radis beurre	Salade de farfalles	Épinards frais au chèvre
Betteraves mimosa	Maquereau vin blanc	Endives aux raisins	Velouté de courge <i>Croûtons</i>
Wrap de dinde	Haricots rouges au chili	Fricassée de poisson sauce matelote	Bœuf stroganoff (échalote, concentré tomate, oignon, vin blanc, crème fraîche, champignon)
Wrap de poisson au pesto	Chili con carne	Côte de porc miel et thym	Gratin d'œufs durs sauce aurore
Salade verte	Riz créole	Poireaux braisés	Haricots blancs au jus
-	- <i>Chips tortilla</i>	Écrasé de pommes de terre	Chou-fleur béchamel
Assortiment de laitages et de fromage à la coupe	Assortiment de laitages et de fromage à la coupe	Assortiment de laitages et de fromage à la coupe	Assortiment de laitages et de fromage à la coupe
Fruit de saison	Poire au sirop <i>Topping amandes grillées</i>	Salade d'agrumes	Fruit de saison
Milk shake banane vanille	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Tarte aux pommes

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition



Produit Français



Au moins 1 aliment bio dans la recette



Produit qualifié EGALIM



La recette contient au moins 1 produit local



Les p'tits plus



Découverte