



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

16/11/2020

Céleri râpé BIO*

Salade de blé BIO* arlequin

Chou-fleur BIO* en salade



Mijoté de bœuf mode

Bio steak de tofu à l'indienne



Purée de pommes de terre BIO*

Fondue de poireaux BIO*



Faisselle nature

Fromage blanc aux fruits



Tomme blanche

Salade de kiwis BIO*

Compote de pommes BIO*



Liegeois vanille

Corbeille de fruits BIO*



MARDI

17/11/2020

Pomelos BIO*

Pizza au fromage

Rouleau de surimi



Saucisse de porc*

Omelette au fromage



Tortis BIO*

Petits pois BIO* aux oignons



Yaourt nature

Yaourt aromatisé

St Nectaire



Gâteau au chocolat

Poire BIO* au caramel



Salade de fruits & banane BIO*

Corbeille de fruits BIO*



JEUDI

19/11/2020

Batavia BIO* aux croûtons

Salade de lentilles BIO*

Velouté de légumes BIO*



Rôti de dinde aux herbes

Cabillaud sauce citron estragon



Riz créole BIO*

Poêlée de légumes BIO*



Fromage blanc bio nature

Emmental



Fourme d'Ambert



Tarte aux pralines

Mousse saveur crème brûlée



Salade d'ananas BIO*

Corbeille de fruits BIO*



VENDREDI

20/11/2020

Chou rouge BIO* vinaigrette

Salade de pâtes BIO* provençal

Rosette (porc)



Emincé de veau bourgeoise

Poisson Frais sauce tomate



Polenta BIO*

Brocolis BIO* à l'ail



Yaourt brassé nature

Yaourts aux fruits



Vache qui rit

Clafoutis aux pruneaux

Milk shake BIO* coulis fruits rouges



Compote pomme pêche BIO*

Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française