



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

09/11/2020

**MARDI**

10/11/2020

**JEUDI**

12/11/2020



**VENDREDI**

13/11/2020

**Chou blanc BIO\* et mimolette**

Betteraves BIO\* en salade

Mortadelle



**Filet de poulet au curry**

Quenelles de brochet sauce nantua



**Semoule BIO\***

Haricots verts BIO\*



Yaourt brassé nature



Yaourt aromatisé

**Cantal**



Gâteau au yaourt



**Mousse au chocolat**

Salade de fruits & kiwis BIO\*



Corbeille de fruits BIO\*



Salade verte BIO\* au surimi



**Taboulé BIO\* aux légumes**



Macédoine BIO\* vinaigrette



Rôti de porc au jus aux herbes



**Hoki crème au curcuma**



Lentilles BIO\* cuisinées



**Julienne de légumes BIO\***



**Yaourt nature**

Fromage blanc aux fruits

Camembert

Faisselle nature

Yaourts aux fruits

**Mimolette**

**Tarte bressane au sucre**

Compote de pomme abricot BIO\*

Ananas frais BIO\*

Corbeille de fruits BIO\*

Île flottante et crème anglaise

Compote de pomme pêche BIO\*



Banane BIO\* au caramel



**Corbeille de fruits BIO\***



**Salade de carottes rapées BIO\***



Salade de maïs BIO\* aux poivrons



Oeuf dur mayonnaise

**Pâtes Coquillettes légumes BIO\***



**d'hiver ricotta ail et persil (Plat complet)**

Épinards BIO\* à la crème



Batavia BIO\* vinaigrette



**Salade de riz BIO\* coriandre**



Poireaux BIO\* vinaigrette



**Steak haché au jus**



Poisson frais crème de légumes



Boulgour BIO\* pilaf



**Choux fleurs BIO\* à l'italienne**



Fromage blanc BIO\*



Yaourt aux fruits mixés

**Saint nectaire**



Gâteau basque



Flan chocolat

**Salade de pomme poire BIO\***



Corbeille de fruits BIO\*



## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française