



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

16/03/2020

MARDI

17/03/2020

JEUDI

19/03/2020

VENDREDI

20/03/2020

Carottes BIO* râpées vinaigrette

Salade de blé BIO*

Roulade de surimi



Chou blanc BIO* aux raisins

Salade de lentilles BIO*

Oeuf dur mayonnaise



Salade verte BIO* vinaigrette

Pizza au fromage

Haricots verts BIO* vinaigrette



Endive BIO* à la mimolette

Salade de riz BIO*

Betteraves maïs BIO*



Cuisse de poulet au jus

Lieu grenobloise



Merguez

Colin coco curry



Sauté de boeuf sauce paprika

Tajine de pois chiches courgettes BIO*



Côte de porc*

Poisson Frais sauce armoricaine



Polenta BIO* moelleuse

Gratin de chou-fleur BIO*



Pommes de terre BIO*

Poêlée de légumes BIO*



Boulgour BIO*

Navets BIO* au jus



Lentilles BIO*

Carottes BIO*



Yaourt brasse nature entier

Petit suisse aux fruits



Faisselle nature

Yaourt aromatisé



Fromage blanc BIO*

Yaourts aux fruits mixés



Petit suisse nature

Yaourt aux fruits

Saint nectaire



Brie



Tomme noire

Fourme d'ambert



Salade de fruits frais BIO*

Clafoutis aux poires



Tarte pépites de chocolat

Liegeois vanille



Brownie crème anglaise

Semoule BIO* au lait



Compote de pêches BIO*

Gâteau façon Tiramisu



Compote de pommes BIO*

Corbeille de fruits BIO*



Banane BIO* chocolat

Corbeille de fruits BIO*



Salade de kiwis BIO*

Corbeille de fruits BIO*



Flan caramel

Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française