



LE MENU DE LA SEMAINE

Manger, bouger,
se dépenser

23/03/2020

MARDI

24/03/2020



JEUDI

26/03/2020

VENDREDI

27/03/2020

Céleris BIO* rémoulade

Salade de pois chiches BIO* au cumin

Batavia BIO* au surimi



Emincé de bœuf au curry

Omelette au fromage



Purée BIO* de pommes de terre

Haricots verts BIO*



Faisselle nature

Fromage blanc aux fruits



Cantal



Gâteau Cake au citron

Crème dessert vanille



Ananas BIO*

Corbeille de fruits BIO*



Concombres BIO* bulgare

Mortadelle (porc)

Endive BIO* au fromage



**Pennes BIO* sauce ricotta aux
épinards aillés**



Brocolis BIO*



Yaourt nature

Yaourts aux fruits

Saint Nectaire



Muffin chocolat vanille



Ile flottante

Duo kiwi banane BIO*



Corbeille de fruits BIO*



Haricots verts BIO* ravigote

Salade de boulgour BIO* aux légumes

Crêpe fromage



Rôti de porc à la moutarde

Cabillaud sauce estragon



Riz BIO* au curcuma

Petits pois BIO* aux oignons



Fromage blanc bio

Yaourt aromatisé



Chanteneige

Salade de fruits frais BIO*

Mousse au chocolat

Tarte bressane au sucre

Corbeille de fruits BIO*



Carottes BIO* ciboulette

Terrine de poisson sauce cocktail

Batavia BIO*



Aiguillettes de poulet au paprika

Poisson frais citron ciboulette



Blé BIO*

Gratin de courgettes BIO*



Yaourt brasse nature entier

Yaourt velouté aux fruits mixés



Camembert

Clafoutis aux pruneaux

Flan caramel

Compote pomme banane BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française