



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

09/03/2020

Chou rouge BIO* aux noix

Tarte au fromage

Betteraves BIO* vinaigrette

Sauté de poulet sauce crème

Poisson meunière

Macaronis BIO* et gruyère

Brocolis BIO* à l'ail

Petit suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Cantal

Salade d'oranges à la cannelle

Gâteau Cake au yaourt

Compote de pommes BIO*

Corbeille de fruits BIO*



MARDI

10/03/2020

Salade BIO* au thon

Taboulé BIO*

Concombre BIO* bulgare

Steak haché

Bio galette tofu à l'indienne

Riz BIO*

Haricots verts BIO*

Yaourt brasse nature entier

Petit suisse aux fruits

Fourme d'Ambert

Bugnes

Crème dessert chocolat

Pomme BIO* & gelée

Corbeille de fruits BIO*



Repas Montagnard

12/03/2020

Endive BIO* aux noix

Jambon cru

Velouté de courges BIO*

Civet de porc montagnard

Colin d'alaska sauce au beurre blanc

Purée de pommes de terre BIO*

Poireaux BIO* sautés

Faisselle nature

Yaourt aux fruits

Buche du Pilat

Gâteau roulé à la myrtille

Fromage blanc crème de marrons

Salade de fruits frais BIO*

Corbeille de fruits BIO*



VENDREDI

13/03/2020

Salade Coleslaw BIO*

Salade de pâtes BIO*

Fenouil BIO* à la grecque

Émincé de veau à l'auvergnate

Poisson Frais aux épices

Semoule BIO*

Épinards BIO* à la crème

Fromage blanc

Yaourt aux fruits mixés

Fromage de chèvre

Compote pomme framboise BIO*

Panna cotta aux fruits rouges

Ananas BIO*

Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française