



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

10/02/2020

Fenouil BIO* à la grecque
Taboulé BIO*
Rosette

Roti de veau bourgeoise
Quenelles natures sauce tomate

Purée BIO* de patates douces
Haricots verts BIO*

Faisselle nature
Yaourt aromatisé
Tomme blanche

Roulé à la gelée de groseilles
Ile flottante et crème anglaise
Salade d'orange à la cannelle
Corbeille de fruits BIO*



MARDI

11/02/2020

Œuf mayonnaise
Salade de maïs BIO* et poivrons
Batavia BIO* vinaigrette

Aiguillettes de poulet à la mexicaine
Dos de colin sauce niçoise

Boulgour BIO* à la tomate
Brocolis BIO* à l'ail

Fromage blanc nature BIO*
Petit suisse aromatisé
Emmental

Muffin vanille pépites de chocolat
Mousse saveur crème brûlée
Compote de poires BIO*
Corbeille de fruits BIO*



JEUDI

13/02/2020

Choux fleurs BIO* persil échalote
Pommes de terre BIO* au thon
Endive BIO* mimolette

Flan provençale mozzarella

Petits pois carottes BIO*

Yaourt brasse nature entier
Yaourt aux fruits mixés
Cantal

Cake Spéculoos
Fromage blanc aux fruits rouges
Salade de fruits BIO*
Corbeille de fruits BIO*



VENDREDI

14/02/2020

Poireaux BIO* vinaigrette
Pizza Margherita
Macédoine BIO* mayonnaise

Saucisson cuit* vigneron
Poisson Frais sauce normande

Pâtes coquillettes BIO*
Emincé de chou vert BIO*

Petit suisse nature
Fromage blanc aux fruits
Saint nectaire

Gâteau façon Tiramisu
Mousse au chocolat
Duo de kiwi et banane BIO*
Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française