

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

13/01/2020

Salade Coleslaw BIO*

Salade de maïs BIO* poivrons

Velouté de Butternut BIO*

Rôti de porc jus au romarin

Pané blé épinards fromage

Pommes de terre BIO*

Petits pois BIO* aux oignons

Yaourt nature

Yaourts aux fruits mixés

Camembert

Gâteau Cake au citron

Flan vanille

Ananas BIO*

Corbeille de fruits BIO*



MARDI

14/01/2020

Salade d'endives BIO* et pommes

Tarte au fromage

Betteraves BIO* cuites en salade

Emincé de veau à la moutarde

Omelette piperade

Semoule BIO*

Brocolis BIO* forestier

Faisselle nature

Yaourt aromatisé

Emmental

Brownie

Ile flottante

Compote de pommes BIO*

Corbeille de fruits BIO*



JEUDI

16/01/2020

Chou rouge BIO* vinaigrette

Salade de riz BIO* au curcuma

Rouleau de surimi à la mayonnaise

Bœuf bourguignon

Carry de poisson frais

Pennes BIO*

Navets BIO* au jus

Fromage blanc nature BIO*

Saint Nectaire

Vache qui rit

Gâteau basque

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Salade de fruits frais BIO*

Corbeille de fruits BIO*



VENDREDI

17/01/2020

Salade batavia BIO*

Taboulé BIO* rose

Mortadelle (porc)

Escalope de volaille à l'orientale

Cabillaud sauce armoricaine

Boulgour BIO* à la tomate

Haricots verts BIO*

Yaourt brasse nature entier

Fromage blanc aux fruits

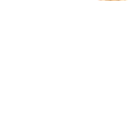
Cantal

Tarte à la praline

Crème dessert chocolat

Duo kiwi banane BIO*

Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française