



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

17/02/2020

Chou rouge et maïs BIO*

Salade de riz BIO* arlequin

Rouleau de surimi mayonnaise

Merguez

Lieu crème d'asperges

Semoule BIO*

Courgettes BIO* à l'italienne

Yaourt brasse nature entier

Yaourts aux fruits

Fourme d'ambert

Gaufre sucre glace

Liégeois chocolat

Pommes BIO* caramélisée

Corbeille de fruits BIO*



MARDI

18/02/2020

Céleris BIO* rémoulade

Taboulé BIO*

Betteraves cuites BIO* en salade

BIO* Raviolis au fromage

Poêlée de légumes BIO*

Yaourt aromatisé

Cantal

Saint nectaire

Gâteau Cake citron

Crème dessert caramel

Compote pomme pêche BIO*

Corbeille de fruits BIO*



JEUDI

20/02/2020

Haricots BIO* en salade

Cake à la provençale

Salade batavia BIO*

Bœuf bourguignon

Omelette piperade

Purée de pommes de terre BIO*

Epinars à la crème BIO*

Fromage blanc nature BIO*

Yaourt aux fruits mixés

Vache qui rit

Tarte bressane au sucre

Panna cotta au coulis de framboises

Salade de fruits frais BIO*

Corbeille de fruits BIO*



VENDREDI

21/02/2020

Carottes râpées BIO* vinaigrette

Salade de pâtes BIO* à l'indienne

Salade d'agrumes au fenouil BIO*

Cuisse de poulet rôti

Poisson Frais sauce Nantua

Riz créole BIO*

Petits pois BIO*

Faiselle nature

Fromage blanc aux fruits

Coulommiers

Clafoutis aux fruits

Ile flottante

Banane BIO* au chocolat

Corbeille de fruits BIO*



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française

LÉGENDE