



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

20/01/2020

Salade verte BIO* vinaigrette

Œuf mayonnaise

Fenouil BIO* sauce bulgare

Croc' fromage végétal

Gratin de butternut BIO*

Faisselle nature

Yaourt aromatisé

Fourme d'Ambert

Gâteau roulée à gelée de groseilles

Liégeois vanille

Salade de fruits frais BIO*

Corbeille de fruits BIO*



MARDI

21/01/2020

Endive BIO* au fromage

Salade de lentilles BIO*

Carottes BIO* aux raisins

Rôti de bœuf jus à l'échalote

Quenelles natures sauce tomate

Riz BIO*

Poêlée de légumes BIO*

Yaourt brasse nature entier

Yaourts aux fruits

Tomme grise

Tarte aux pépites de chocolat

Crème dessert praliné

Compote pomme pêche BIO*

Corbeille de fruits BIO*



JEUDI

23/01/2020

Betteraves maïs BIO*

Salade de blé BIO* aux poivrons

Batavia BIO* vinaigrette

Aiguillettes de poulet au jus

Merlu sauce à l'estragon

Pâtes BIO*

Julienne de carottes BIO* à l'orientale

Fromage blanc BIO*

Yaourt aromatisé

Fromage Carré frais

Crêpe au sucre vanille

Milk shake à la mangue

Banane BIO* chocolat

Corbeille de fruits BIO*



Repas
Allemand

VENDREDI

24/01/2020



Chou rouge BIO* maïs

Cervelas vinaigrette (porc)

Salade de pommes de terre BIO*

Choucroute garnie (porc)

Choucroute de la mer

Yaourt nature

Petit suisse aux fruits

Saint nectaire

Gâteau Cake nature

Flan nappé caramel

Salade d'orange à la cannelle

Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française