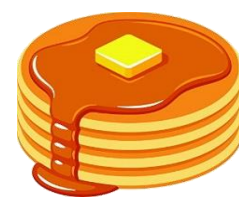


# LE MENU DE LA SEMAINE



**LUNDI**  
03/02/2020



**MARDI**  
04/02/2020

**JEUDI**  
06/02/2020

**VENDREDI**  
07/02/2020

**Pamplemousse BIO\* & sucre**

Salade de lentilles BIO\*

Crêpe emmental



**Sauté de bœuf aux olives**

Filet de lieu sauce armoricaine



Pommes de terre BIO\*

**Carottes BIO\* persillées**



Faisselle nature

Yaourts aux fruits mixés

**Saint nectaire**



Crêpe aux fruits rouges

**Crêpe au chocolat**

Compote de pommes BIO\*

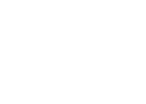
**Corbeille de fruits BIO\***



**Salade batavia BIO\***

Pâté croute à la volaille

Betteraves BIO\* cuites en salade



**Chipolatas\***

Omelette forestière



Épinards BIO\* à la crème

**Pâtes Torsades + râpés**



Yaourt brasse nature entier

Fromage blanc aux fruits

**Cantal**



**Clafoutis aux poires**

Liegeois vanille

Salade de fruits frais BIO\*

Corbeille de fruits BIO\*



**Chou rouge BIO\* vinaigrette**

Boulgour BIO\* aux dés de tomates

Salade de haricots verts BIO\* et maïs



**Poulet aux épices tandoori**

Galette de quinoa provençale



**Polenta BIO\***

Poêlée de légumes BIO\*



Fromage blanc nature BIO\*

Yaourt aromatisé

**Fourme d'ambert**



Tarte aux pralines

Banane BIO\* coulis de chocolat

**Panna cotta au coulis de framboises**

Corbeille de fruits BIO\*



Endive BIO\* mimolette

**Salade de riz BIO\* au thon**

Velouté de courges BIO\*



Rôti de porc\* à la diable

**Poisson Frais citron ciboulette**



Blé BIO\* façon créole

**Gratin de poireaux BIO\***



**Petit suisse nature**

Yaourt aux fruits

Brie



Biscuit Cookies

Flan au chocolat

**Compote pomme fraise BIO\***

Corbeille de fruits BIO\*



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française

## LÉGENDE