



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/12/2019

MARDI

03/12/2019



JEUDI

05/12/2019

VENDREDI

06/12/2019

Chou rouge BIO* mais vinaigrette



Pizza Margherita



Poireaux BIO* vinaigrette



Cuisse de poulet rôti



Quenelles sauce tomate



Riz créole BIO*



Brocolis BIO* forestiers



Petit suisse nature

Fromage blanc à la vanille

St Nectaire



Ananas BIO*



Crème dessert au chocolat

Pomme BIO* au four



Corbeille de fruits BIO*



Batavia BIO* aux croûtons



Salade de lentilles BIO*



Fenouil BIO* sauce bulgare



Sauté de bœuf aux olives



Pané blé épinards fromage



Purée de pommes de terre BIO*



Carottes BIO*



Faiselle nature



Yaourts aux fruits



Fourme d'Ambert



Gâteau roulé gelée de groseilles



Flan nappe caramel

Salade de fruits frais BIO*



Corbeille de fruits BIO*



Pomelos BIO*



Salade de pommes de terre BIO*



Rouleau de surimi

Emincé de veau à la mexicaine



Cabillaud aux petits légumes



Pâtes BIO*



Gratin de chou-fleur BIO*



Yaourts aux fruits mixés

Fromage blanc nature BIO*



Tomme grise

Cake potiron BIO* citron



Mousse noix de coco

Compote de pommes BIO*



Corbeille de fruits BIO*



Salade coleslaw BIO*



Salade blé BIO* basilic et poivrons



Velouté de courgettes BIO* au cumin



Côte de porc



Poisson Frais



Polenta BIO*



Poêlée de légumes BIO*



Yaourt brassé entier



Fromage blanc aux fruits

Cantal



Tarte bressane au sucre



Milk shake à la mangue



Banane BIO* coulis de chocolat



Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française