



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

09/12/2019

Carottes rapées BIO*

Salade de riz BIO* et raisin

Mortadelle

Emince de bœuf aux poivrons

Hoki crème de persil

Semoule BIO*

Haricots verts BIO*
à l'italienne

Faisselle nature

Yaourt aux fruits

Saint nectaire

Gâteau au yaourt

Flan vanille

Salade d'orange à la cannelle

Corbeille de fruits BIO*



MARDI

10/12/2019

Céleri BIO*remoulade

Taboulé BIO* aux légumes frais

Salade de brocolis BIO* à l'italienne

Rôti de porc sauce au bleu

Omelette piperade

Pommes de terre BIO*

Gratin de courgettes BIO*

Fromage blanc nature BIO*

Petit suisse aromatisé

Fourme d'Ambert

Brownie

Ile flottante

Compote de pommes BIO*

Corbeille de fruits BIO*



JEUDI

12/12/2019



Salade verte BIO* vinaigrette

Tarte au fromage

Betteraves BIO* vinaigrette

Tortis BIO* à la bolognaise de soja & fromage

Navets BIO* au jus

Yaourt brassé entier

Yaourts aux fruits mixés

Cantal

Tarte aux pralines

Liégeois chocolat

Salade de fruits frais BIO*

Corbeille de fruits BIO*



VENDREDI

13/12/2019

Chou blanc BIO*aux noix

Salade de pâtes BIO*

Macédoine BIO* vinaigrette

Filet de poulet jus à la sauge

Poisson Frais

Blé BIO*

Épinards BIO* à la crème

Yaourt brassé entier

Yaourt aromatisé

Ptits rous fol epi

Compote pomme pêche BIO*

Mousse saveur crème brûlée

Salade de kiwi BIO*

Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française