



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

01/03/2021

MARDI

02/03/2021

JEUDI

04/03/2021



VENDREDI

05/03/2021

Chou rouge BIO* vinaigrette

Salade blé BIO* et poivrons

Salade de haricots verts BIO*

Steak haché

Fileu de Lieu sauce Nantua

Lentilles BIO* l'estragon

Chou-fleur BIO* au paprika

BIO* yaourt nature

Fromage blanc aux fruits

Fourme d'ambert

Sabayon aux fruits frouges

Crème caramel

Salade d'ananas BIO*

Corbeille de fruits BIO*

Salade d'endives BIO*

Salade de riz BIO* coriandre

Macédoine BIO* vinaigrette

Émincé de veau sauce poivre

Lasagnes aux légumes ricotta (VG)

Macaronis BIO*

Petits pois BIO* aux oignons

Yaourt nature

Petit suisse aux fruits

Saint nectaire

Flan aux poires BIO*

Crème dessert

Compote BIO* pommes bananes

Corbeille de fruits BIO*

Assiette de crudités BIO*

Pizza au fromage

Fenouil BIO* en salade

Quenelles natures sauce tomate

Omelette

Bulgour BIO* à la ciboulette

Blettes BIO* à la tomate

Yaourt nature

Yaourt aromatisé

Brie

Gâteau basque

Panna cotta framboises

Salade de fruits BIO* frais

Pomme BIO*

Batavia BIO* aux croûtons

Jambon cru

Velouté de légumes BIO*

Tartiflette (porc)

Tartiflette de carottes (VG)

Pommes de terre BIO*

Épinards BIO* à la crème

Faisselle nature

Petit suisse aux fruits

Tomme grise

Gâteau de savoie

Fromage blanc au miel

Salade d'oranges BIO*

Corbeille de fruits BIO*

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française