

# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

08/03/2021

Laitue BIO\* iceberg

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

Pâté en croûte volaille

Émincé de volaille

**Cabillaud cuit à la vapeur**

Coquillettes BIO\* au fromage

**Poireaux BIO\* béchamel**

Faisselle nature

Yaourt aux fruits

**Cantal**

Gratin de fruits rouges

Crème brûlée au chocolat

Ananas BIO\* rôti au caramel

**Corbeille de fruits BIO\***



## MARDI

09/03/2021



**Chou blanc BIO\* au cumin**

Cake provençal

Champignons BIO\* à la grecque

Chili sin carne (VG)

**Steak de tofu à l'indienne**

**Riz BIO\* créole**

Carottes BIO\*

Yaourt nature

Yaourt aux fruits mixés

**Bûche du pilat**

Marbre au caramel et vanille

Verrine tiramisu

**Duo de kiwi et banane BIO\***

Corbeille de fruits BIO\*



## JEUDI

11/03/2021

Salade verte BIO\* au surimi

**Taboulé BIO\***

Salade de petits pois BIO\*

**Côte de porc aux herbes**

Poisson Frais

Pommes de terre BIO\*

**Céleri-rave BIO\* braisé**

Yaourt aromatisé

**Fromage Carré frais**

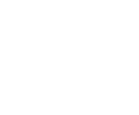
Mimolette

Compote de pommes BIO\*

Liegeois vanille

Poire BIO\* au chocolat

**Corbeille de fruits BIO\***



## VENDREDI

12/03/2021

**Radis BIO\* croque-au-sel**

Salade de pâtes BIO\*

Soupe Dubarry BIO\*

**Sauté de boeuf façon carbonade**

Fondant pois chiches (VG)

**Blé BIO\***

Poêlée de légumes BIO\*

**Fromage blanc**

Petit suisse aux fruits

Saint nectaire

Gaufrettes au chocolat

**Flan de coco**

Salade de fruits frais BIO\*

Corbeille de fruits BIO\*



## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française