



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