



# LE MENU DE LA SEMAINE

## LUNDI

15/03/2021

### Céleri BIO\* rémoulade

Pizza au fromage

Rouleau de surimi



### Emincé de veau aux aubergines

Flan provençale mozzarella (VG)



### Semoule BIO\*

Épinards BIO\* béchamel et tomates



Faisselle nature

Petit suisse aux fruits

Fourme d'ambert



Crêpe nature sucrée

Petit pot de creme aux œufs

### Smoothie kiwi banane BIO\*

Orange BIO\*



## MARDI

16/03/2021

Chou rouge BIO\* vinaigrette

### Salade de maïs BIO\* aux poivrons

Poireaux BIO\* vinaigrette



Cuisse de poulet au jus

### Poisson Frais



Haricots blancs BIO\* cuisinés

### Gratin de chou-fleur BIO\*



### Yaourt nature

Yaourt aux fruits



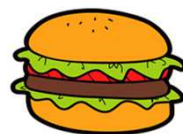
### Vache qui rit

Tarte au sucre et à la cassonade

Mousse au chocolat noir

Marmelade pommes, bananes BIO\*

### Corbeille de fruits BIO\*



## JEUDI

18/03/2021

### Salade coleslaw BIO\*

Salade de riz BIO\* mexicaine

Betteraves BIO\* en salade



### Classic Burger (boeuf fromage tomate)

Hamburger de poisson



### Frites BIO\*

Haricots verts BIO\*



Fromage blanc

Yaourt aux fruits mixés



### Gouda

Brownie au chocolat

Milk-shake poire BIO\*

### Salade de fruits frais BIO\*

Kiwi BIO\*



## VENDREDI

19/03/2021



### Batavia BIO\* aux croûtons

Salade de lentilles BIO\* aux échalotes

Macédoine BIO\* mayonnaise



Gratin patate douce au chèvre (VG)

### Oeufs brouillés à la tomate



Pennes BIO\*

### Petits pois BIO\* aux oignons



Yaourt nature

Yaourt aux fruits



### Saint nectaire

Sabayon aux fruits frouges

Crème dessert

Salade aux trois pommes BIO\*

### Corbeille de fruits BIO\*



## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française