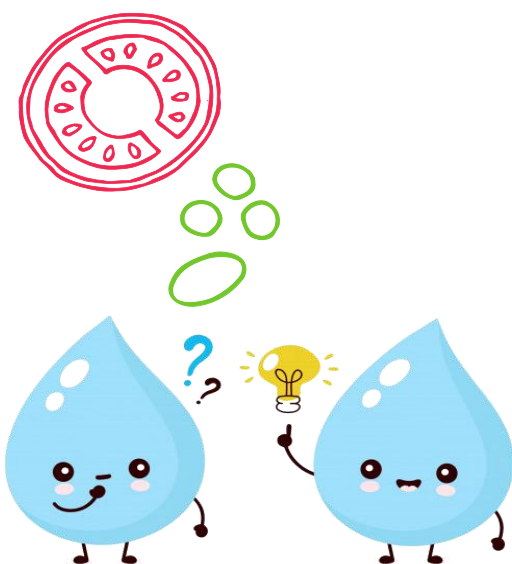




# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

22/03/2021

Salade d'endives BIO\*

**Salade boulgour BIO\***

Pomelos BIO\*

**Rôti de porc au jus**

Quiche aux légumes du soleil (VG)

Macaronis BIO\*

**Gratin de brocolis BIO\***

Yaourt nature

Yaourt framboise

**Saint nectaire**

Crumble aux pommes BIO\*

Liegeois vanille

**Salade de fruits frais BIO\***

Corbeille de fruits BIO\*

**MARDI**

23/03/2021

**Carottes BIO\* sauce cumin**

Taboulé BIO\*

Rosette

Parmentier Pommes de terre lentilles (VG)

**Merlu meunière et citron**

**Purée de pommes de terre BIO\***

Flan de poireaux BIO\*

Yaourt nature entier

Fromage blanc

**Cantal**

Clafoutis BIO\* aux pommes

Crème aux oeufs coco

**Compote BIO\* pommes bananes**

Corbeille de fruits BIO\*

**JEUDI**

25/03/2021



Laitue iceberg BIO\*

**Salade de pâtes BIO\***

Oeufs durs mayonnaise

**Fajitas végétarienne (VG)**

Quenelles natures sauce tomate

Riz créole BIO\*

**Carottes BIO\***

Faisselle nature

Yaourt aromatisé

**Bûche du pilat**

Gâteau au yaourt

Panna cotta coulis framboises

**Salade d'oranges BIO\* cannelle**

Corbeille de fruits BIO\*

**VENDREDI**

26/03/2021

**Assiette de crudités BIO\***

Quiche lorraine (porc)

Salade de haricots verts BIO\*

**Sauté de boeuf**

Poisson Frais

**Blé BIO\***

Poêlée de légumes BIO\*

Yaourt nature

Fromage blanc aux fruits

**Fourme d'ambert**

Tarte aux pommes BIO\*

Fromage blanc crème de marrons

**Pomme au four BIO\***

Corbeille de fruits BIO\*

## LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française