

LE MENU DE LA SEMAINE

LIBAN

LUNDI

14/10/2024



ITALIE

MARDI

15/10/2024

FESTIVAL DE L'ALIMENTATION 100% BIO

JEUDI

17/10/2024



ESPAGNE

VENDREDI

18/10/2024

<p>Potage velouté de carottes bio épice zaatar</p> <p>Salade de chou rouge & maïs bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Mortadelle* cornichon (porc)</p> <p>Œuf bio mayonnaise</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Céleris rémoulade bio</p> <p>Mélange de carottes pommes raisins et noix</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade andalouse (haricot vert, tomate, olive)</p> <p>Endive bio aux croûtons</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Bio falafels sauce fromage blanc aillé</p> <p>Moussaka à la libanaise</p>	<p>Bio gnocchis sauce au gorgonzola (Plat unique)</p> <p>Sauté de dinde bio à l'italienne</p>	<p>Sauté de veau bio sauce crème aux chataignes</p> <p>Bio émincé végétal sauce crème de chataignes</p>	<p>Paella de la mer (Plat unique)</p> <p>Tortillas à l'espagnol</p>
<p>Blé à la tomate</p> <p>Petits pois au jus</p>	<p>Pâtes pennettes complètes</p> <p>Brocolis bio</p>	<p>Bio pommes de terre et patates douces rôties au thym</p>	<p>Riz bio valencienne</p> <p>Navets bio au jus</p>
<p>Faisselle + sucre</p> <p>Emmental</p>	<p>Cantal AOC</p> <p>Petit suisse nature + sucre</p>	<p>Brie bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p>
<p>Gâteau moelleux au miel</p> <p>Gaufre sucre glace</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>	<p>Mousse de ricotta aux fruits</p> <p>Ile flottante</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>	<p>Bio compote pomme coing</p> <p>Pomme bio cuite épice cannelle</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>	<p>Salade de fruits frais façon sangria (jus de raisin)</p> <p>Poire aux amandes</p> <p>Corbeille de fruits BIO</p>

LÉGENDE

