



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

18/11/2024

MARDI

19/11/2024

JEUDI

21/11/2024



VENDREDI

22/11/2024



<p>Rillettes de thon</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Carottes bio râpées vinaigrette</p> <p>Chou rouge bio vinaigrette</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de betteraves & pommes bio</p> <p>Fenouil bio à la grecque</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Concombre maïs bio vinaigrette</p> <p>Salade Coleslaw bio</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Daube de bœuf bio</p> <p>Parmentier de lentilles corail bio (plat unique)</p>	<p>Bio omelette sauce tomate</p> <p>Poisson frais à l'aneth</p>	<p>Bio quenelles natures aux olives</p> <p>Escalope de porc bio* à la moutarde</p>	<p>Curry indien de pois chiches bio</p> <p>Bio falafels sauce blanche</p>
<p>Purée de pommes de terre bio</p> <p>Poêlée de légumes bio</p>	<p>Pâtes coquillettes bio</p> <p>Fondue de poireaux bio</p>	<p>Riz bio valencienne</p> <p>Gratin de choux fleurs bio</p>	<p>Boulgour bio parfumé</p> <p>Petits pois & navets bio</p>
<p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Pont l'évêque AOP</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Bûche du Pilat</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cantal</p>	<p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Brie</p>
<p>Compote pomme poire bio</p> <p>Pomme cuite bio caramélisée</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Clémentines bio</p> <p>Salade de kiwis bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Tarte aux pralines</p> <p>Gâteau cake nature</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Flan vanille nappé caramel</p> <p>Bio crème dessert chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>

LÉGENDE

- Agriculture Biologique
- Produit local
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche Responsable
- Plat Végétarien
- Label Rouge
- Viande Bovine Française