



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/12/2024



MARDI

03/12/2024

JEUDI

05/12/2024

VENDREDI

06/12/2024

<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Salade de choux fleurs bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pâté croûte de volaille cornichon</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade Coleslaw bio</p> <p>Endive bio aux noix</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de concombre bio surimi</p> <p>Salade d'automne (céleri, pomme, raisin, curry)</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Bio quenelles natures sauce tomate</p> <p>Dahl de lentilles</p>	<p>Bio galette petit épeautre & légumes</p> <p>Filet de colin doré au beurre</p>	<p>Gratin de tortis montagnard au potiron (plat unique)</p> <p>Sauté de porc bio* sauce aux olives</p>	<p>Riz bio cantonnais aux œufs bio (plat unique)</p> <p>Blanquette de veau bio</p>
<p>Semoule bio aux épices</p> <p>Poêlée de légumes bio</p>	<p>Purée de panais bio</p> <p>Gratin de brocolis bio</p>	<p>Pâtes torsades bio</p> <p>Petits pois bio au jus</p>	<p>Riz bio pilaf</p> <p>Carottes bio à la marocaine</p>
<p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Bûche du Pilat</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Fourme d'Ambert</p>	<p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Tomme noire</p>	<p>Cantal</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Mousse au chocolat</p> <p>Bio crème dessert vanille</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Kaki bio</p> <p>Banane bio coulis de chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Clémentines bio</p> <p>Salade de fruits bio frais</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Tarte bressane au sucre</p> <p>Cookies</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