



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

25/11/2024

MARDI

26/11/2024



JEUDI

28/11/2024



VENDREDI

29/11/2024

Chou blanc bio aux raisins
Pamplemousse bio & sucre
Salade verte bio



Bio croque tofu emmental
Bio poulet rôti



Lentilles bio à la paysanne
Carottes bio aux épices



Yaourt aromatisé
Tomme noire



Gâteau basque
Crêpe au sucre moelleuse
Corbeille de fruits bio



Taboulé bio
Salade de pâtes bio tricolores
Salade verte bio



Bio gnocchis tomate gratinés (plat unique)
Bio émincé végétal forestier



Pommes de terre bio boulangères
Haricots verts bio ail & persil



Fromage blanc aux fruits
Saint Nectaire



Ananas bio frais
Orange bio
Corbeille de fruits bio



Pâté de campagne* cornichon
Tarte aux légumes bio
Salade verte bio

Potée végétale (carotte, panais, patate douce, pois chiche)
Poisson frais du marché sauce citron

Mélange céréales bio
Julienne de légumes bio

Fromage blanc nature bio + sucre
Bleu d'Auvergne AOP

Compote de fruits bio
Mirepoix de pêches bio
Corbeille de fruits bio



Bio macédoine de légumes mayonnaise
Potage velouté de carottes bio au cumin
Salade verte bio



Flan provençal mozzarella
Bolognaise de bœuf bio



Pâtes penne bio & fromage râpé
Epinards bio à la crème



Edam
Yaourt nature + sucre

Salade de fruits frais bio
Clémentines bio
Corbeille de fruits bio



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Label Rouge



Viande Bovine Française