



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/04/2025



MARDI

08/04/2025

JEUDI

10/04/2025

VENDREDI

11/04/2025

<p>Salade de pommes de terre bio</p> <p>Taboulé aux légumes bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Endive bio mimolette</p> <p>Carottes bio râpées citronnées</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Rillettes de thon</p> <p>Pizza tomate fromage</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Radis bio beurre</p> <p>Pamplemousse bio & sucre</p> <p>Salade verte bio</p>
<p><u>Bio gnocchis gratinés à la tomate (plat unique)</u></p> <p>Flan de choux fleurs au chèvre</p>	<p>Curry de patates douces pois chiche épinard</p> <p>Poisson meunière</p>	<p><u>Parmentier de lentilles corail bio (plat unique)</u></p> <p>Saute de porc bio à l'estragon*</p>	<p>Bio croque tofu emmental</p> <p>Rôti de bœuf bio au jus</p>
<p>Boulgour bio parfumé</p> <p>Fondue de poireaux bio aux oignons</p>	<p>Pâtes macaronis</p> <p>Julienne de légumes bio</p>	<p>Purée de pommes de terre bio</p> <p>Duo de haricots bio</p>	<p>Mélange céréales bio</p> <p>Ratatouille bio</p>
<p>Petit suisse nature + sucre</p> <p>Bûche du Pilat</p>	<p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Fourme d'Ambert</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Brie</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Cantal</p>
<p>Orange bio</p> <p>Pomme bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Crème dessert caramel bio</p> <p>Flan vanille</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Salade de fruits bio frais</p> <p>Banane bio coulis chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Tarte bressane au sucre</p> <p>Gâteau cake au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à la cuisine centrale