



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

16/06/2025



MARDI

17/06/2025

JEUDI

19/06/2025

VENDREDI

20/06/2025

<p>Pamplemousse bio & sucre</p> <p>Salade de fenouil carotte pomme bio vinaigrette</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Cake poivron féta</p> <p>Œuf bio mayonnaise</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de pommes de terre bio provençale</p> <p>Salade de lentilles bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Tomate bio mozzarella</p> <p>Pastèque bio</p> <p>Salade verte bio</p>
<p><u>Bio gnocchis gratinés à la tomate (plat unique)</u></p> <p>Bio émincé végétal sauce chasseur</p>	<p>Omelette bio sauce tomate</p> <p>Bœuf bio bourguignon</p>	<p>Curry de légumes bio</p> <p>Poisson frais sauce nantua</p>	<p>Bio galette petit épeautre</p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce printanière</p>
<p>Polenta bio moelleuse</p> <p>Courgettes bio à l'italienne</p>	<p>Pâtes penne bio</p> <p>Haricots verts bio persillés</p>	<p>Boullgur bio parfumé</p> <p>Epinards bio à la crème</p>	<p>Haricots blancs bio cuisinés</p> <p>Carottes bio persillées</p>
<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Brie</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Cantal</p>	<p>Yaourt nature bio + sucre</p> <p>Fourme d'Ambert</p>	<p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Bûchette de lait mélangé</p>
<p>Cookies</p> <p>Gâteau cake au spéculoos</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Melon bio</p> <p>Fraises bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Compote de fruits</p> <p>Pomme bio cuite gelée de groseilles</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Bio crème dessert chocolat</p> <p>Ile flottante</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