



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI
19/05/2025



MARDI
20/05/2025

JEUDI
22/05/2025

VENDREDI
23/05/2025



<p>Cake tomate chèvre</p> <p>Rillettes de thon</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Haricots verts bio ravigote</p> <p>Salade de betteraves, maïs bio vinaigrette</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Concombre bio tzatziki</p> <p>Pamplemousse bio & sucre</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Taboulé aux légumes bio</p> <p>Salade de pâtes bio 3 couleurs</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Tajine de haricots blancs</p> <p>Bio émincé de bœuf à la moutarde</p>	<p>Boulettes de soja tomate basilic</p> <p>Escalope de porc bio charcutière</p>	<p>Bolognaise végétale</p> <p>Poisson frais citron aneth</p>	<p>Pizza bio 4 légumes</p> <p>Bio palets seitan pois chiche épinard sauce tomate</p>
<p>Semoule bio aux épices</p> <p>Epinards bio à la crème</p>	<p>Lentilles bio cuisinées</p> <p>Carottes bio aux oignons</p>	<p>Coquillettes bio basilic</p> <p>Ratatouille bio</p>	<p>Bio mélange poivrons, haricots verts, pommes de terre</p>
<p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Cantal</p>	<p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Brie</p>	<p>Fromage blanc bio + sucre</p> <p>Emmental</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Pont l'évêque</p>
<p>Pomme bio cuite caramélisée</p> <p>Compote de fruits bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Banane bio coulis de chocolat</p> <p>Salade de fruits frais bio</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>	<p>Melon</p> <p>Fraises</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