



# LE MENU DE LA SEMAINE

**LUNDI**

02/06/2025



**MARDI**

03/06/2025

**JEUDI**

05/06/2025

**VENDREDI**

06/06/2025

<p>Chou rouge bio féta</p> <p>Tomate bio vinaigrette basilic</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Crêpe emmental</p> <p>Pâté de campagne cornichon</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade coleslaw bio</p> <p>Concombre bio menthe vinaigrette</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de riz bio au thon</p> <p>Salade de haricots blancs bio au cumin</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Quenelles bio sauce financière</p> <p>Moussaka végétarienne</p>	<p>Bio allumettes végétales façon carbonara</p> <p>Poisson frais à la bretonne</p>	<p>Bio croque tofu provençal</p> <p>Bio sauté de porc aux olives</p>	<p>Pâtes fusilli bio sauce épinard gorgonzola (plat unique)</p> <p>Rôti de bœuf bio au jus</p>
<p>Blé bio curcuma</p> <p>Haricots verts bio persillés</p>	<p>Pommes de terre bio rôties au paprika</p> <p>Brocolis bio sautés</p>	<p>Lentilles bio à la paysanne</p> <p>Courgettes bio persillées</p>	<p>Pâtes fusilli bio</p> <p>Carottes bio persillées</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Bleu d'Auvergne</p>	<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Camembert</p>	<p>Petit suisse nature + sucre</p> <p>Cantal</p>	<p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Tomme noire</p>
<p>Bio crème dessert vanille</p> <p>Mousse chocolat</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Fraises</p> <p>Salade de fruits frais bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Brownie</p> <p>Tarte normande</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Compote de fruits bio</p> <p>Mirepoix de pêches bio</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