



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

29/09/2025



MARDI

30/09/2025

JEUDI

02/10/2025

VENDREDI

03/10/2025

Salade de céleris aux pommes bio Concombre maïs bio Salade verte bio		Salade de pâtes bio Salade mexicaine bio Salade verte bio		Carottes bio râpées vinaigrette citronnée Tomate bio vinaigrette Salade verte bio		Crêpe fromage Rillettes de thon Salade verte bio	
Quenelles nature bio gratinées à la tomate Bio haricots blancs poivronnade ail herbes de provence		Bio croque tofu provençal Poulet rôti aux herbes		Bio curry aubergine lentilles corail Poisson frais sauce niçoise		Bolognaise bio végétale Emincé de veau bio sauce estragon	
Riz bio créole Carottes bio aux oignons		Purée bio de pommes de terre Julienne de légumes bio		Blé bio curcuma Fondue de poireaux bio		Pâtes fusilli bio + râpé Epinards bio à la crème	
Yaourt nature bio + sucre Pont l'évêque		Yaourt bio aromatisé fraise Tomme noire		Fromage blanc nature bio + sucre Bûche du Pilat		Yaourt bio aromatisé pêche Cantal	
Gaufre sucre glace Gâteau cake au citron Corbeille de fruits BIO		Ananas frais bio Melon bio Corbeille de fruits BIO		Bio crème dessert chocolat Semoule au lait raisin sec cannelle Corbeille de fruits BIO		Salade de fruits frais bio Banane bio chocolat amande Corbeille de fruits BIO	

LÉGENDE

Agriculture Biologique

Produit local

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche Responsable

Plat Végétarien

Viande Française

Fabriqué à la cuisine centrale