



LE MENU DE LA SEMAINE



IUNDI

03/11/2025

MARDI

04/11/2025



JEUDI 06/11/2025



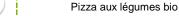
07/11/2025



Carottes & raisins bio vinaigrette

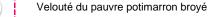
Céleris rémoulade bio

Salade verte bio



Œuf bio mayonnaise

Salade verte bio



Salade sanglante betterave et pomme bio

Salade verte bio



Salade de haricots blancs bio au cumin

Salade verte bio



Bio quenelles sauce tomate gratinées

Blanquette de veau bio

Riz bio créole



Couscous veggie

Poisson frais crème de légumes

Semoule bio épicée

Julienne de légumes bio

Falafels et potion de Mercredi

Intestin de bœuf sauce au sang (bœuf bolognaise bio)

Cheveux de sorcière et râpé d'asticots

(spaghettis et fromage râpé)



Gratin de butternut bio au chèvre (plat

Egréné de pois façon tex-mex

Pommes de terre bio persillées



Choux blancs bio sautés au curcuma





Arbre de la forêt maudite (brocolis bio sautés)



Epinards bio à la crème

Yaourt nature bio + sucre

Bûche du Pilat



Camembert bio

Compote de fruits bio

Yaourt bio aromatisé citron



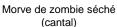
Fromage blanc nature bio + sucre Saint Nectaire

Salade de fruits frais bio

Corbeille de fruits BIO



Lait maudit aromatisé (vaourt bio aromatisé framboise)



Bouse de Trolls

(brownie)

Corbeille de fruits BIO





Bio flan vanille nappé caramel



Poire bio cuite caramélisée

Corbeille de fruits BIO



Pomme bio



Tarte aux crottes de souris (tarte pépites de chocolat)

Bio crème dessert vanille



Corbeille de fruits BIO









Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à la cuisine centrale