



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

08/12/2025



MARDI

09/12/2025

JEUDI

11/12/2025

VENDREDI

12/12/2025



Carottes râpées bio vinaigrette Chou rouge au bleu vinaigrette Salade verte bio	Potage velouté de potiron bio Salade de fenouil à la grecque Salade verte bio	Salade mexicaine bio Taboulé bio Salade verte bio	Endives bio mimolette Mélange carotte, pomme & noix Salade verte bio
Tajine de pois chiches courgettes bio Bio rôti de porc dijonnaise	Chili sin carné bio Poisson frais sauce armoricaine	<u>Bio gratin de pâtes à l'égréné végétal (plat unique)</u> Sauté de bœuf bio aux oignons	<u>Bio gnocchis sauce gorgonzola (plat unique)</u> Bio palets seitan pois chiches épinards
Pommes de terre bio persillées Fondue de poireaux bio	Ble bio parfumé Brocolis bio sautés	Pâtes bio coquillettes tomates Carottes bio persillées	Bio flageolets Julienne de légumes bio
Yaourt bio aromatisé citron Camembert bio	Fromage blanc nature bio + sucre Saint Nectaire	Yaourt bio aromatisé framboise Cantal	Yaourt nature bio + sucre Bûche du Pilat
Clémentine bio Fromage blanc à la mangue bio Corbeille de fruits BIO	Kiwi bio Salade de fruits frais bio Corbeille de fruits BIO	Gâteau cake au chocolat Crumble de fruits Corbeille de fruits BIO	Bio crème dessert vanille Clafoutis aux poires bio Corbeille de fruits BIO

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Plat Végétarien



Viande Française



Fabriqué à
la cuisine
centrale