



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

01/02/2021

Céleri BIO* rémoulade

Salade de boulgour BIO*

Salade de haricots verts BIO*

Sauté de porc sauce forestière

Curry de patates douces au tofu

Macaronis BIO*

Blettes BIO* en persillade

Yaourt nature

Petit suisse aux fruits

Fourme d'ambert

Crème aux oeufs noix de coco

Biscuit cookie chocolat

Pomme BIO* au four

Corbeille de fruits BIO*



MARDI

02/02/2021



Salade batavia BIO*

Crêpe au fromage

Fenouil BIO* au fromage blanc

Galette œufs et champignons

Galette oeuf poché piperade

Navets BIO* au jus

Épinards BIO* à la crème

Yaourt brassé nature entier

Yaourt aux fruits

Buche du pilat

Crêpe banane BIO* chocolat

Liegeois vanille

Salade de fruits BIO* frais

Corbeille de fruits BIO*



JEUDI

04/02/2021

Laitue BIO* vinaigrette

Salade de lentilles BIO*

Betteraves BIO*

Rôti de veau au thym

Quenelles natures sauce tomate

Blé BIO*

Gratin de chou-fleur BIO*

Faisselle nature

Fromage blanc aux fruits

Vache qui rit

Tarte flan pâtissier

Fromage blanc crème de marrons

Salade de bananes BIO*

Corbeille de fruits BIO*



VENDREDI

05/02/2021

Chou rouge BIO* vinaigrette

Salade de pâtes BIO*

Pâté en croûte volaille

Moussaka aux pommes de terre

Poisson Frais

Pommes de terre BIO* au four

Poêlée de légumes BIO*

Yaourt nature

Yaourt aromatisé

Cantal

Panna cotta coulis de framboises

Crumble de fruits BIO*

Compote de pommes BIO*

Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française