



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

29/03/2021



MARDI

30/03/2021

JEUDI

01/04/2021

VENDREDI

02/04/2021

Chou blanc BIO*

Salade pommes de terre BIO*

Velouté de légumes BIO*



Salade verte BIO* au surimi

Salade de maïs BIO* et poivrons

Jambon cru



Céleri-rave BIO* au citron

Salade blé basilic BIO*

Rillettes de thon ravigote



Chou rouge BIO* vinaigrette

Tarte au fromage

Oeufs durs mimosa



Flan carottes coeur vache qui rit (VG)

Omelette aux oignons confits



Émincé de volaille

Poisson Frais



Côte de porc

Spaghetti bolognaise de lentilles (VG)



Épaule de veau au romarin

Filet de saumon grillée



Lentilles BIO* cuisinées

Haricots verts Bio* ail et persil



Semoule BIO*

Blettes BIO* à la béchamel



Spaghettis BIO*

Épinards BIO* au jus



Écrasé de pommes de terre BIO*

Petits pois BIO* aux oignons



Faisselle nature

Fromage blanc aux fruits

Tomme blanche



Yaourt nature

Yaourt aux fruits mixés

Fromage Carré frais

Yaourt nature entier

Yaourt aux fruits

Emmental



Yaourt nature

Yaourt aux fruits

Fourme d'ambert



Riz BIO* au lait

Salade de kiwi BIO*

Compote de pommes BIO*

Corbeille de fruits BIO*



Tarte flan pâtissier

Petit pot au chocolat

Mousse au chocolat blanc

Orange BIO*



Cookies au chocolat

Crème brûlée citron et thym

Salade d'ananas BIO*

Corbeille de fruits BIO*



Gateau au chocolat

Crème caramel

Salade de fruits frais BIO*

Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française