



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

22/05/2023

Tomates BIO persillées
Taboulé BIO aux légumes
Assiette de crudités BIO



Saucisse diot (porc)

Brandade de poisson (poisson frais)



Purée de pommes de terre BIO
Courgettes BIO persillées



Yaourt aux fruits mixés

Camembert
Cantal



Beignet choco noisette

Panna cotta coulis de fruits rouges

Salade d'ananas BIO



Corbeille de fruits BIO



MARDI

23/05/2023



Concombre maïs BIO

Crêpe au fromage

Salade verte BIO & croûtons



Flan carottes vache qui rit (VEGE)
Boulettes de soja tomate basilic (VEGE)



Lentilles BIO

Carottes BIO aux oignons



Yaourt nature + sucre

Fromage blanc aux fruits

Bûche du Pilat



Gâteau cake citron

Crème dessert chocolat

Salade de fruits frais BIO

Corbeille de fruits BIO



JEUDI

25/05/2023

Radis BIO

Salade de pois chiches BIO au cumin

Roulade de volaille



Pavé de poisson napolitain

Curry de légumes haricots lait de coco (VEGE)



Coquillettes BIO

Poêlée de légumes BIO



Faiselle nature + sucre

Tomme blanche

Fourme d'Ambert



Gaufre sucre glace

Compote BIO pomme fraise

Banane BIO caramel

Corbeille de fruits BIO



VENDREDI

26/05/2023

Salade coleslaw BIO

Rillettes de thon

Batavia BIO



Pané blé épinards fromage (VEGE)

Blanquette de veau



Riz BIO

Petits pois navets BIO



Yaourt aromatisé

St Nectaire

Fromage fondu La carré



Tarte aux pralines

Flan vanille

Salade de fraises BIO



Corbeille de fruits BIO



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Viande Bovine Française