



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

24/06/2024

MARDI

25/06/2024



JEUDI

27/06/2024

VENDREDI

28/06/2024

<p>Salade de pâtes bio</p> <p>Salade de pommes de terre bio au thon</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Brocolis bio à la nimoise</p> <p>Betteraves maïs bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Concombre bio tzatziki</p> <p>Tomate bio vinaigrette basilic</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Céleris bio rémoulade</p> <p>Courgettes bio râpées citronnées</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Bio steak de lentilles</p> <p>Rôti de porc* au paprika</p>	<p>Tortilla espagnole (œuf, pomme de terre, oignon)</p> <p>Bio émincé végétal basquaise</p>	<p>Lasagnes aux légumes bio (PLAT UNIQUE)</p> <p>Filet de colin doré au beurre</p>	<p>Quenelles bio sauce tomate</p> <p>Chili con carné (bœuf égrené)</p>
<p>Purée de carottes bio</p> <p>Fenouil bio gratinés</p>	<p>Riz bio curcuma poivron</p> <p>Poêlée de légumes bio</p>	<p>Pâtes coquillettes bio au basilic</p> <p>Ratatouille bio</p>	<p>Blé bio pilaf</p> <p>Haricots plats bio persillés</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Camembert bio</p>	<p>Petit suisse nature + sucre</p> <p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Emmental</p>	<p>Fromage blanc bio nature + sucre</p> <p>Munster AOP</p>
<p>Melon bio</p> <p>Salade de fruits bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Milk shake fruits rouges</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Gâteau basque</p> <p>Cake au citron</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Pastèque bio</p> <p>Ananas bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>

LÉGENDE

- Agriculture Biologique
- Produit local
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche Responsable
- Plat Végétarien
- Label Rouge
- Viande Bovine Française