



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03/06/2024

MARDI

04/06/2024



JEUDI

06/06/2024

VENDREDI

07/06/2024

<p>Salade de maïs bio aux poivrons</p> <p>Salade coleslaw bio</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de haricots blancs bio au cumin</p> <p>Salade de riz bio arlequin</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de tomates bio</p> <p>Concombre bio surimi</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Rillettes de maquereaux</p> <p>Tarte chèvre tomate basilic</p> <p>Salade verte bio</p>
<p>Bio gnocchis gratinés à l'italienne (PLAT UNIQUE)</p> <p>Emincé de veau bio aux olives</p>	<p>Œufs brouillés en persillade</p> <p>Moussaka végétarienne</p>	<p>Tajine de pois chiches</p> <p>Poisson frais à la bordelaise</p>	<p>Carbonara végétale bio</p> <p>Côte de porc charcutière*</p>
<p>Purée de pommes de terre bio</p> <p>Brocolis bio sautés</p>	<p>Mélange céréales bio</p> <p>Haricots beurre bio tomaté</p>	<p>Boullgour bio aux épices</p> <p>Poêlée de légumes bio</p>	<p>Pâtes torsades bio</p> <p>Fondue de poireaux bio</p>
<p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p>	<p>Faisselle + sucre</p> <p>Camembert bio</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Munster AOP</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Emmental</p>
<p>Liégeois chocolat</p> <p>Crème dessert caramel bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Compote de pommes bio</p> <p>Mirepoix de pêches bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Tarte aux pépites de chocolat</p> <p>Gâteau à la banane bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Fraises bio</p> <p>Ananas bio frais</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