



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

10/01/2022

Salade coleslaw BIO

Salade de haricots blancs BIO au cumin

Salade verte BIO vinaigrette

Sauté de veau sauce chasseur

Quenelles natures aux olives (VG)

Blé BIO

Julienne de légumes BIO

Fromage blanc BIO

Yaourt aux fruits

Cantal

Mousse saveur crème brûlée

Poire BIO au chocolat

Compote pomme banane BIO

Corbeille de fruits BIO



MARDI

11/01/2022

Endive BIO aux croûtons

Salade de pâtes BIO à l'indienne

Salade de choux fleurs BIO

Poulet rôti

Colin sauce estragon

Lentilles BIO cuisinées

Carottes sautées BIO aux oignons

Faisselle nature

Emmental

Brie

Tarte au sucre

Flan vanille nappé caramel

Salade de kiwi BIO

Corbeille de fruits BIO



JEUDI

13/01/2022

Salade verte BIO mimolette

Taboulé BIO

Œuf mayonnaise

Flan provençal mozzarella (VG)

Bio pâtes Ravioli farcie oriental (VG)

Céleri-rave BIO braisé

Macaronis BIO

Yaourt aromatisé

Fourme d'Ambert

Mimolette

Brownie crème anglaise

Compote BIO pomme abricot

Salade de fruits BIO frais

Corbeille de fruits BIO



VENDREDI

14/01/2022

Velouté de légumes BIO

Salade de boulgour BIO

Pâté de campagne (porc)

Rôti de bœuf au jus

Curry de légumes haricot lait de coco (VG)

Riz BIO

Petits pois BIO

Yaourt aux fruits

Bûche du Pilat

Saint Nectaire

Gaufre sucre glace

Clafoutis BIO aux pruneaux

Ananas BIO

Corbeille de fruits BIO



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française