

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

16/10/2023

Salade pois chiches bio vinaigrette au cumin
Potage velouté à la patate douce bio
Salade verte bio

Quenelles natures sauce tomate
Bœuf australien
(sauce aux poivrons)

Riz créole bio
Carottes bio braisées

Fromage blanc bio + sucre
Cantal

Banana cake
Crêpe au sucre
Corbeille de fruits bio



MARDI

17/10/2023



Salade petits pois bio à la menthe
Salade Coleslaw bio
Salade verte bio

Gratin gnocchis aux épinards bio
(plat unique)
Vegetable breaded cheese
(bio croque tofu emmental)

Purée de potimarron bio
Haricots verts bio

Yaourt aromatisé
Brie

Crumble
Pomme bio & gelée de groseilles
Corbeille de fruits bio



JEUDI

19/10/2023

Salade de pommes de terre bio au cumin
Salade quinoa bio, avocat
Salade verte bio

Tacos végétal
Poulet sauce chimichurri

Polenta bio salsa
Courgettes bio salsa

Bûche du Pilat
Tomme noire

Compote de fruits bio
Bio milk shake à l'ananas
Corbeille de fruits bio



VENDREDI

20/10/2023

Endive bio mimolette
Carottes maïs bio à la zoulou
(vinaigrette épicée)
Salade verte bio

Chakalaka au curry
(haricot rouge, pois chiche, curry)
Poisson frais du marché sauce yassa

Mélange 5 céréales bio
Fondue de poireaux bio

Fourme d'Ambert
Yaourt nature + sucre

Melkert (flan pâtissier sucre glace)
Clafoutis bio aux pruneaux
Corbeille de fruits bio

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Plat Végétarien



Label Rouge



Viande Bovine Française