



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

24/01/2022

Fenouil BIO à la grecque

Tarte au fromage

Macédoine de légumes BIO

Goulash de bœuf

Filet de poisson meunière

Polenta BIO moelleuse

Carottes BIO persillées

Faisselle nature

Saint Nectaire

Bûche du Pilat

Cake doré miel

Fromage blanc Ardéchois

Ananas BIO

Corbeille de fruits BIO

MARDI

25/01/2022

Salade verte BIO aux olives

Salade pommes de terre BIO

Betteraves BIO vinaigrette

Macaroni sauce ricotta épinard ailé

(VG)

Tortillas végétal (VG)

Macaronis BIO

Épinards BIO à la crème

Yaourt aux fruits

Camembert

Emmental

Gâteau Basque

Crème renversée BIO caramélisée

Salade de kiwi BIO

Corbeille de fruits BIO

JEUDI

27/01/2022

Chou blanc BIO au cumin

Taboulé BIO

Velouté de poireaux BIO

Rôti de veau braisée

Quenelles natures sauce tomate

Blé BIO

Julienne de légumes BIO

Yaourt nature BIO

Fourme d'Ambert

Cantal

Tarte pépites de chocolat

Compote de poires BIO

Salade de fruits BIO frais

Corbeille de fruits BIO

VENDREDI

28/01/2022

Carottes râpées BIO aux pommes

Salade de pâtes BIO

Mortadelle (porc)

Poisson Frais à la bretonne

Flan carotte cœur vache qui rit (VG)

Riz BIO

Brocolis BIO

Petit suisse aux fruits

Mimolette

Tomme grise

Compote de pommes BIO

Mousse saveur crème brûlée

Salade de fruits BIO frais

Corbeille de fruits BIO

LÉGENDE



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Label
Rouge



Viande Bovine
Française