



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

03/01/2022

Chou blanc BIO mimolette

Taboulé BIO

Salade d'endives BIO aux croûtons

Côte de porc aux herbes

Cabillaud sauce crème

Pennes BIO

Brocolis BIO à l'ail

Faisselle nature

Yaourt aromatisé

Coulommiers

Crêpe sucre vanillé

Compote de poires BIO

Pomme BIO au four aux épices

Corbeille de fruits BIO



MARDI

04/01/2022



Batavia BIO aux olives

Salade pommes de terre BIO

Betteraves BIO en salade

Omelette

Chili sin carne (VG)

Riz BIO

Fondue de poireaux BIO

Yaourt aux fruits

Vache qui rit

Fourme d'Ambert

Cake au spéculoos

Mousse au chocolat

Salade d'ananas BIO

Corbeille de fruits BIO



JEUDI

06/01/2022



Chou rouge BIO émincé

Velouté de courges BIO

Mortadelle (porc)

Sauté de boeuf au jus

Loubia marocain (VG)

Semoule BIO

Epinards BIO à la crème

Yaourt aux fruits mixés

Camembert

Cantal

Galette des rois

Compote de pommes BIO

Duo de kiwi et banane BIO

Corbeille de fruits BIO



VENDREDI

07/01/2022

Carottes BIO râpées au curry

Tarte au fromage

Rouleau de surimi

Steak de lentilles BIO (VG)

Poisson Frais sauce crustacés

Purée de pommes de terre BIO

Haricots verts BIO à l'ail

Yaourt nature BIO

Fromage blanc aux fruits

Saint Nectaire

Panna cotta coulis fruits rouges

Liegeois vanille

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