

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

06/12/2021

Chou blanc BIO au paprika

Salade de boulgour BIO

Betteraves BIO vinaigrette

Fajitas végétarienne (VG)

Œufs brouillés à la ciboulette (VG)

Lentilles BIO cuisinées

Carottes BIO persillées

Yaourt aromatisé

Petit moulé

Bleu d'Auvergne

Cookies

Crème renversée bio caramélisée

Salade d'oranges à l'orientale

Corbeille de fruits BIO

MARDI

07/12/2021

Laitue BIO au maïs

Tarte au fromage

Velouté de courges BIO

Poulet rôti

Curry de légumes haricots lait de coco (VG)

Semoule BIO

Petits pois BIO

Yaourt aux fruits

St Nectaire

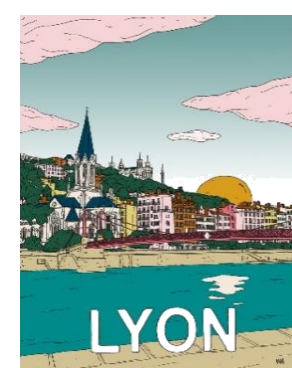
Tomme blanche

Fromage blanc Ardéchois

Compote de pommes BIO

Duo kiwi banane BIO

Corbeille de fruits BIO



09/12/2021

Salade BIO lardons* croûtons

Salade de lentilles BIO

Œuf mayonnaise

Quenelles de brochet sauce nantua

Saucisson* vigneron

Frites BIO

Haricots verts BIO

Faisselle nature

Fromage blanc aux fruits

Saint marcellin

Tarte aux pralines

Île flottante et crème anglaise

Salade d'ananas BIO

Corbeille de fruits BIO

VENDREDI

10/12/2021

Céleri BIO rémoulade

Salade de pâtes BIO vinaigrette

Salade coleslaw BIO

Poisson frais à la bretonne

Galette Risotto Champignons (VG)

Riz BIO pilaf

Julienne de légumes BIO

Yaourt nature

Saint paulin

Buche du pilat

Liegeois vanille

Gâteau Cake au citron

Salade de fruits BIO frais

Corbeille de fruits BIO



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française