



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

02/05/2022

Concombres BIO au yaourt

Salade de riz BIO au curcuma

Tomates BIO persillées

Cuisse de poulet aux herbes

Filet de lieu noir sauce vierge

Blé BIO

Brocolis BIO sauce béchamel

Faisselle nature

Yaourt aux fruits

Coulommiers

Crêpe nature sucrée

Mousse au chocolat noir

Salade de pommes BIO

Corbeille de fruits BIO



MARDI

03/05/2022



Salade batavia BIO

Taboulé BIO aux légumes

Macédoine BIO mayonnaise

Omelette

Moussaka aux lentilles (VEGE)

Riz BIO

Poireaux BIO sautés

Fromage blanc aux fruits

Vache qui rit

Fourme d'Ambert

Tarte au sucre et à la cassonade

Compote de pommes BIO

Salade d'ananas BIO

Corbeille de fruits BIO



JEUDI

05/05/2022

Carottes râpées BIO

Salade de maïs BIO aux poivrons

Rosette

Emince de veau volailette

Clafoutis provençale mozzarella (VEGE)

Pommes de terre BIO

Haricots verts BIO à l'ail et au persil

Yaourt nature

Tomme blanche

Cantal

Marbré chocolat

Crème Caramel

Banane BIO en salade

Corbeille de fruits BIO



VENREDI

06/05/2022

Céleri BIO rémoulade

Tarte au fromage

Rouleau de surimi

Torti bolognaise de tofu (VEGE)

Poisson Frais

Tortis BIO au fromage

Poivrons confits BIO

Yaourt aux fruits

Fromage blanc

Saint Nectaire

Gratin de fruits rouges

Flan de coco

Salade de fruits frais BIO

Corbeille de fruits BIO



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française

LÉGENDE