



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

16/05/2022



Salade batavia BIO aux olives

Taboulé BIO aux légumes

Radis BIO croque-au-sel

Oeufs brouillés aux oignons frits

Tatin de poivrons et parmesan (VEGE)

Lentilles BIO

Gratin de courgettes BIO

Faisselle nature

Camembert

Cantal

Semoule BIO au lait

Crème au chocolat

Pomme au four BIO

Corbeille de fruits BIO



MARDI

17/05/2022

Concombre BIO au fromage blanc

Pizza au fromage

Rillettes de thon

Sauté de boeuf au jus

Fondant pois chiches (VEGE)

Blésotto BIO

Petits pois BIO

Yaourt framboise

Gouda

Saint Paulin

Coco cake

Poire BIO au chocolat

Salade d'ananas BIO

Corbeille de fruits BIO



JEUDI

19/05/2022

Duo de melon BIO

Salade de riz BIO et raisin

Carottes râpées BIO pomme verte

Émincé de veau abricot romarin

Colin d'alaska et citron

Tortis BIO au fromage

Tomates rôties BIO persillées

Yaourt aux fruits mixés

Saint Nectaire

Fourme d'Ambert

Gâteau au yaourt aux poires BIO

Tiramisu aux framboises

Salade de fruits frais BIO

Corbeille de fruits BIO



VENDREDI

20/05/2022

Salade de tomates BIO

Salade de maïs BIO aux poivrons

Poireaux BIO vinaigrette

Cuisse de poulet aux herbes

Flan au fromage (VEGE)

Frites BIO

Céleri-rave BIO braisé

Yaourt nature

Bûche de Chèvre

Carré Président

Crumble banane BIO coco

Panna cotta coulis de framboises

Salade de pommes BIO

Corbeille de fruits BIO



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française