



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

13/06/2022

Salade batavia BIO

Taboulé BIO

Brocolis BIO en salade

Émincé de veau à l'auvergnate

Quenelles natures sauce tomate

Riz BIO

Céleri-rave BIO braisé

Yaourt nature

Yaourt framboise

Saint Nectaire

Île flottante

Gratin de fruits rouges

Salade de fruits frais BIO

Corbeille de fruits BIO



MARDI

14/06/2022

Tomates BIO au basilic

Salade de maïs BIO

Terrine de courgettes BIO

Cuisse de poulet aux herbes

Cabillaud sauce crème

Blé BIO

Tomates BIO rôties à l'ail

Yaourt aux fruits

Camembert

Mimolette

Gâteau au yaourt

Liegeois chocolat

Fraises BIO

Corbeille de fruits BIO



JEUDI

16/06/2022

Assiette de crudités BIO

Salade pommes de terre BIO

Oeufs durs mayonnaise

Clafoutis carottes coco curry (VEGE)

Tarte au flan de légumes (VEGE)

Macaronis BIO

Épinards BIO à la crème

Fromage blanc aux fruits

Fourme d'Ambert

Cantal

Carrot Cake

Mousse au chocolat noir

Salade de pastèque BIO

Corbeille de fruits BIO



VENDREDI

17/06/2022

Salade de concombres BIO

Salade de lentilles BIO aux oignons

Jambon cru

Sauté de boeuf sauce paprika

Gâteau de pommes de terre (VG)

Pommes de terre BIO

Poivrons confits BIO

Yaourt BIO brassé

Tomme blanche

Saint Paulin

Mousse Tiramisu

Flan de coco

Salade de pommes BIO

Corbeille de fruits BIO



Agriculture
Biologique



Produit local



Appellation
d'Origine Contrôlée



Pêche
Responsable



Label
Rouge



Viande Bovine
Française

LÉGENDE