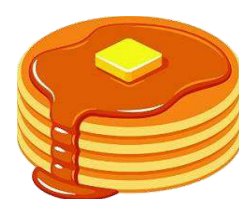


LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI
03/02/2020



MARDI
04/02/2020

JEUDI
06/02/2020

VENDREDI
07/02/2020

<p>Pamplemousse BIO* & sucre</p> <p>Salade de lentilles BIO*</p> <p>Crêpe emmental</p>	<p>Salade batavia BIO*</p> <p>Pâté croute à la volaille</p> <p>Betteraves BIO* cuites en salade</p>	<p>Chou rouge BIO* vinaigrette</p> <p>Boulgour BIO* aux dés de tomates</p> <p>Salade de haricots verts BIO* et maïs</p>	<p>Endive BIO* mimolette</p> <p>Salade de riz BIO* au thon</p> <p>Velouté de courges BIO*</p>
<p>Sauté de boeuf aux olives</p> <p>Filet de lieu sauce armoricaine</p>	<p>Chipolatas*</p> <p>Omelette forestière</p>	<p>Poulet aux épices tandoori</p> <p>Galette de quinoa provençale</p>	<p>Rôti de porc* à la diable</p> <p>Poisson Frais citron ciboulette</p>
<p>Pommes de terre BIO*</p> <p>Carottes BIO* persillées</p>	<p>Épinards BIO* à la crème</p> <p>Pâtes Torsades + râpés</p>	<p>Polenta BIO*</p> <p>Poêlée de légumes BIO*</p>	<p>Blé BIO* façon créole</p> <p>Gratin de poireaux BIO*</p>
<p>Faisselle nature</p> <p>Yaourts aux fruits mixés</p> <p>Saint nectaire</p>	<p>Yaourt brasse nature entier</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Cantal</p>	<p>Fromage blanc nature BIO*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fourme d'ambert</p>	<p>Petit suisse nature</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Brie</p>
<p>Crêpe aux fruits rouges</p> <p>Crêpe au chocolat</p> <p>Compote de pommes BIO*</p> <p>Corbeille de fruits BIO*</p>	<p>Clafoutis aux poires</p> <p>Liegeois vanille</p> <p>Salade de fruits frais BIO*</p> <p>Corbeille de fruits BIO*</p>	<p>Tarte aux pralines</p> <p>Banane BIO* coulis de chocolat</p> <p>Panna cotta au coulis de framboises</p> <p>Corbeille de fruits BIO*</p>	<p>Biscuit Cookies</p> <p>Flan au chocolat</p> <p>Compote pomme fraise BIO*</p> <p>Corbeille de fruits BIO*</p>

LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

10/02/2020

Fenouil BIO* à la grecque

Taboulé BIO*

Rosette

Roti de veau bourgeoise

Quenelles natures sauce tomate

Purée BIO* de patates douces

Haricots verts BIO*

Faisselle nature

Yaourt aromatisé

Tomme blanche

Roulé à la gelée de groseilles

Ile flottante et crème anglaise

Salade d'orange à la cannelle

Corbeille de fruits BIO*



MARDI

11/02/2020

Œuf mayonnaise

Salade de maïs BIO* et poivrons

Batavia BIO* vinaigrette

Aiguillettes de poulet à la mexicaine

Dos de colin sauce niçoise

Boulgour BIO* à la tomate

Brocolis BIO* à l'ail

Fromage blanc nature BIO*

Petit suisse aromatisé

Emmental

Muffin vanille pépites de chocolat

Mousse saveur crème brûlée

Compote de poires BIO*

Corbeille de fruits BIO*



JEUDI

13/02/2020

Choux fleurs BIO* persil échalote

Pommes de terre BIO* au thon

Endive BIO* mimolette

Flan provençale mozzarella

Petits pois carottes BIO*

Yaourt brasse nature entier

Yaourt aux fruits mixés

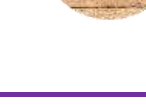
Cantal

Cake Spéculoos

Fromage blanc aux fruits rouges

Salade de fruits BIO*

Corbeille de fruits BIO*



VENDREDI

14/02/2020

Poireaux BIO* vinaigrette

Pizza Margherita

Macédoine BIO* mayonnaise

Saucisson cuit* vigneron

Poisson Frais sauce normande

Pâtes coquillettes BIO*

Emincé de chou vert BIO*

Petit suisse nature

Fromage blanc aux fruits

Saint nectaire

Gâteau façon Tiramisu

Mousse au chocolat

Duo de kiwi et banane BIO*

Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



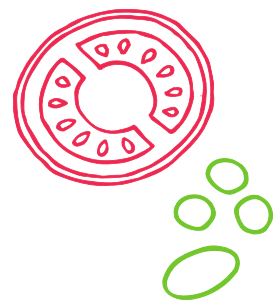
Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

17/02/2020

Chou rouge et maïs BIO*

Salade de riz BIO* arlequin

Rouleau de surimi mayonnaise

Merguez

Lieu crème d'asperges

Semoule BIO*

Courgettes BIO* à l'italienne

Yaourt brasse nature entier

Yaourts aux fruits

Fourme d'ambert

Gaufre sucre glace

Liégeois chocolat

Pommes BIO* caramélisée

Corbeille de fruits BIO*



MARDI

18/02/2020

Céleris BIO* rémoulade

Taboulé BIO*

Betteraves cuites BIO* en salade

BIO* Raviolis au fromage

Poêlée de légumes BIO*

Yaourt aromatisé

Cantal

Saint nectaire

Gâteau Cake citron

Crème dessert caramel

Compote pomme pêche BIO*

Corbeille de fruits BIO*



JEUDI

20/02/2020

Haricots BIO* en salade

Cake à la provençale

Salade batavia BIO*

Bœuf bourguignon

Omelette piperade

Purée de pommes de terre BIO*

Epinars à la crème BIO*

Fromage blanc nature BIO*

Yaourt aux fruits mixés

Vache qui rit

Tarte bressane au sucre

Panna cotta au coulis de framboises

Salade de fruits frais BIO*

Corbeille de fruits BIO*



VENDREDI

21/02/2020

Carottes râpées BIO* vinaigrette

Salade de pâtes BIO* à l'indienne

Salade d'agrumes au fenouil BIO*

Cuisse de poulet rôti

Poisson Frais sauce Nantua

Riz créole BIO*

Petits pois BIO*

Faisselle nature

Fromage blanc aux fruits

Coulommiers

Clafoutis aux fruits

Ile flottante

Banane BIO* au chocolat

Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française