

Menus de la Semaine du 02 au 06 décembre 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			Menu végétarien	
<p>Feuilleté au fromage fondu</p> <p>Dés de colin sauce estragon</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt brassé nature bio Et sucre </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Houmous et chips de maïs</p> <p>Flan de chou-fleur dès de volaille (œuf bio) </p> <p>Fromage frais rondelé bio </p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Salade d'endives Vinaigrette ciboulette</p> <p>Emincé de dinde sauce citron et coriandre</p> <p>Farfalles</p> <p>Fromage fondu vache rit </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Iceberg et rondelles de radis Vinaigrette</p> <p>Chili végétal aux haricots rouges </p> <p>Riz bio </p> <p>Yaourt arôme framboise bio </p> <p>Eclair vanille </p>	<p>Potage potiron</p> <p>Sauté de bœuf bio sauce chasseur </p> <p>Carottes fraîches persillées</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>
Gâteau fourré Fraise Yaourt nature + sucre	Pain au chocolat Lait nature	Pain Fromage frais tartare Pomme	Cookies maison Lait nature	Moelleux citron Purée de pomme HVE

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Charolais

Certification environnementale de niveau 2

IGP: Indication géographique protégée

Appellation d'Origine Protégée

Haute valeur environnementale

Produit label Rouge

Décongelé

Plat végétarien

Produit de la mer durable