



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

18/10/2021

Salade coleslaw

taboule

Pomelos lee

Risotto poireau gorgonzola (VG)

Quenelles natures

Riz créole

Petits pois

Yaourt aromatisé

Cantal

Fromage blanc coulis fambiose

beignet chocolat

Corbeille de fruits

MARDI

19/10/2021

Salade batavia

Pizza au fromage

Oeufs durs mayonnaise

Émincé de veau à l'auvergnate

filet de leiu en persillade

Semoule

Gratin de navets

Faisselle nature

Saint nectaire

Cake aux pommes et caramel

Salade de fruits d'automne

Corbeille de fruits

MERCREDI

20/10/2021

Céleri-rave râpé au citron

Taboulé aux légumes

Velouté de Carottes

Steak haché

Filet de saumon grillée

Haricots blancs cuisinés

Haricots verts au naturel

Petit suisse aux fruits

Tomme grise

Liegeois vanille

Compote de pommes bananes

Corbeille de fruits

JEUDI

21/10/2021

Crêpe au fromage

Salade pommes de terre

Crudités tzatziki

Cuisse de poulet au jus

Galette Tofu Risotto (VG)

Purée Scolarest

Carottes sautées aux oignons

Yaourt nature

Fourme d'ambert

Tarte flan pâtissier

Salade d'ananas

Corbeille de fruits

VENDREDI

22/10/2021

Laitue vinaigrette

Salade de blé arlequin

Rosette

Sauté de boeuf au jus

Poisson Frais

Macaronis

Poêlée de légumes orientaux

Fromage blanc aux fruits

Buche pilat

Brownie au chocolat

compote de pomme banane

Corbeille de fruits

LÉGENDE



Produit Local



Pêche Responsable



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Appellation d'Origine Contrôlée



Dessert fabriqué sur place



Recette végétarienne

Tribunaire des arrivages et vigilants sur la qualité, certains produits de ce menu sont susceptibles d'être remplacés