













Légende :

Local

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

Lundi 01

Betteraves rouges Bio 48
Pâtes Bio à la Bolognaise*
Emmental râpé
Compote Bio 48

Mardi 02 Repas végétarien

Toast de Chèvre chaud*

Lasagnes aux Légumes*

Salades Bio

Yaourt Fermier Bio Locale

Mercredi 03

Salade composées bio au cheddar*

Saucisse de Toulouse

Purée Bio maison

Fruit Bio

Jeudi 04 Menu des enfants

Potage bio aux légumes*

Frites Bio

Steak Sauce aux Poivres*

Donuts

Vendredi 05

Entrée Chaude

Araignée de porc aux noisettes *
Riz Bio Carottes sautées *
Yaourt Bio

Lundi 08

Velouté Crécy * Sauté de poulet à l'indienne*
Semoule Bio Fruit Bio

Mardi 09

Crème de foie et condiments

Pavé de Hoki sauce tartare*

Riz Bio AB Chou romanesco

Pâtisserie

Mercredi 10

Duo de crudités Haché de Veau à la crème*
Pomme-de-terre Macaire*
Gâteau de semoule Maison*

Jeudi 11 Repas végétarien Potage à l'oignon Bio*

Saucisse Knack Végétale

Torti sauce provençale

Fromage blanc sucré aux fruits Bio

Vendredi 12

Salade Bio As Tartiflette As Ile flottante

Lundi 15

Salade Russe*

Sauté de porc châtelaine *
Riz / Haricots Beurres*

Nappé Vanille/Caramel*

Mardi 16 Repas végétarien

Potage Brocolis crème de gruyère*

Nuggets végétale

Pomme rissolées

Mercredi 17

Fruit de saison Bio Ai

Assiette de canapés*

Rôti Orloff et sa Garniture*

Entremet*

Jeudi 18 (Menu Festif)

Cassolette du pêcheur *
Ballottine de volaille au comté*
Potato Pops
Duo de carottes

Dessert Festifs



Vendredi 19

Crudités Bœuf façon Tajine et ses légumes*

Semoule bio

Glace