





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI



14 Novembre

Choux rouge émincé vinaigrette  
Salade de mâche et betteraves à la ciboulette
Feuilleté fromage
Pomelos

Cordon bleu de volaille
Quiche Lorraine


Haricots verts plats
Frites au four

Gouda
Petits suisse aux fruits

 
Corbeille de fruits
Crème dessert liégeois chocolat
Dessert pommes abricots
Orange

MARDI



15 Novembre

Salade verte au dés de fromages 
Carottes bio râpées
Terrine de légumes sauce cocktail
Céleri branche à la mimolette

Chili sin carné


Riz
Maïs

Fromage frais carré président
Yaourt nature sucré


 
Corbeille de fruits
Salade de fruits frais
Ananas rôti au caramel
Mousse chocolat


MERCREDI

...

JEUDI



17 Novembre


Potage courge butternut bio
Macédoine vinaigrette
Salade tourangelle
Salade de boulgour aux légumes


Sauté de porc à la tomate
Omelette bio au fromage



Brocolis
Macaronis

Vache qui rit
Petit suisse sucré

 
Corbeille de fruits
Cake nature
Cocktail de fruits
Clémentines

VENDREDI



18 Novembre

Salami et cornichons
Betteraves mimosa
Salade iceberg au fromage
Champignons sauce yaourt citron  


Colin d'Alaska à l'oseille

Semoule
Brunoise de légumes

Brie
Yaourt aromatisé

 
Corbeille de fruits
Crème dessert vanille
Duo de kiwi banane
Fromage blanc de campagne

LÉGENDE



De saison



Plat végétarien



Le Porc Français



Pêche responsable