



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

22/02/2021



Céleri BIO* rémoulade

Salade de maïs BIO* aux poivrons
Betteraves BIO* cuites en salade



Tortis BIO* Légume à l'italienne



Torti BIO* bolognaise de tofu (VG)



Tortis BIO* au fromage



Flan de brocolis BIO*



Yaourt nature

Yaourt aromatisé
Bûche du pilat



Compote de pommes BIO*



Petit pot de creme aux œufs



Duo de kiwi et banane BIO*



Corbeille de fruits



MARDI

23/02/2021

Salade batavia BIO*



Salade de coquillettes BIO*



Poireaux BIO* vinaigrette



Rôti de porc



Hoki crème d'ail doux



Polenta BIO* aux épices



Navets et carottes BIO* à l'étuvée



Faisselle nature



Yaourt aux fruits mixés

Cantal



Tarte au flan pâtissier



Liegeois vanille

Salade de fruits BIO* frais



Corbeille de fruits BIO*



JEUDI

25/02/2021

Nems de volaille et soja

Salade de chou chinois BIO* et surimi



Salade de volaille

Émincé de boeuf aux oignons doux



Riz BIO* Cantonnais au tofu (VG)



Riz BIO* aux petits pois



Etuvé de chou chinois BIO* aux épices



Yaourt nature

Petit suisse aux fruits

Saint nectaire



Cake à la noix de Coco



Salade ananas mangue BIO*



Nem chocolat banane BIO*



Litchis entiers



VENDREDI

26/02/2021

Carottes BIO* râpées au curry



Salade pommes de terre BIO*



Rosette

Cuisse de poulet aux herbes

Poisson Frais



Blé BIO*



Haricots verts BIO*



Yaourt aux fruits



Emmental

Vache qui rit

Crêpe nature sucrée

Mousse au chocolat noir

Salade aux trois pommes BIO*



Corbeille de fruits BIO*



LÉGENDE



Agriculture Biologique



Produit local



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche Responsable



Label Rouge



Viande Bovine Française