




LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

21/11

Bouillon de volaille p/sel au vermicelle
Poivrons grillés marinés
Salade iceberg au bleu

 Boulettes de veau sauce aux champignons
Penne
Haricots beurre

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Petit moule ail et fines herbes


Fromage blanc aux fruits rouges
Fromage blanc et confiture de cerises
Corbeille de fruits

MARDI

22/11

Animation coupe du monde

Rillettes de thon ravigote
Assiette tapas

 Croque-monsieur
Chips

Yaourt nature sucre
Yaourt aromatisé
Cœur cendre


Salade de fruits au sirop
Corbeille de fruits
Yaourt à boire


JEUDI

24/11

Carottes râpées, pommes vertes
Duo de haricots rouges et maïs
Salade de lentilles aux échalotes

Omelette à la ciboulette
Riz aux oignons
Jardinière de légumes


 Cantal
Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre

 Semoule au lait
Le bon gâteau au chocolat portion
les desserts de ma mamie
Corbeille de fruits

VENDREDI

25/11

Salade de concombres au yaourt
Salade de chou chinois
Taboulé aux légumes

 Nuggets de poisson et citron
Blé sauté
Tomates rôties

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Tomme blanche

Compote de pommes fraises
Liégeois café
Corbeille de fruits

LÉGENDE



Issu de viande
Label Rouge



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



Dessert du
potager



Fun
Food



Soupe du
chef



Tutti Frutti



Plat
végétarien

Agriculture
Biologique
Europe



Appellation
d'Origine
Protégée (AOP)



Appellation
d'Origine
Contrôlée (AOC)



Indication
Géographique
Protégée (IGP)



Bleu Blanc Cœur



Haute Valeur
Environnementale
(HVE)



Label
Rouge



Le Porc Français



Volaille Française



Viande Bovine
Française (VBF)



Région
Ultrapériphérique
(RUP)

