




LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

18/09

Tomates vinaigrette
Poivrons grillés marinés
Salade iceberg au bleu

 Boulettes de veau sauce
Purée de pommes de terre
Haricots beurre


Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Petit moule ail et fines herbes

Salade de fruits au sirop
Fromage blanc à la confiture de cerise
Fruits

MARDI

19/09

Rillettes de thon ravigote
Œufs durs mayonnaise
Pâté de foie cornichon

 Ragout de légumes au curry
Semoule ratatouille


Dessert de pommes et abricots
Fruits
Fromage blanc aux fruits rouges

JEUDI

21/09

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

Omelette à la ciboulette
Riz aux oignons
Jardinière de légumes

 Yaourt velouté aux fruits mixés
Le bon gâteau au chocolat
Fruits

VENDREDI

22/09

Concombre
Salade de chou chinois
Taboulé aux légumes

 Filet de merlu à l'oseille
Tomates rôties
Papillons

Yaourt aromatisé
Yaourt nature sucre
Tomme blanche

 Liégeois vanille
Melon
Fruits

LÉGENDE



Yaourt du chef



Recette du chef



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



Pêche responsable

Issu de viande
Label Rouge



Dessert du
potager



Fun
Food



Fun
Food



Origine
France



De saison



Local



Œufs
Plein Air



Soupe du
chef



Tutti Frutti



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)

