

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 4 au 8 décembre 2023



LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Pâté de campagne*
cornichon
(sans viande : œuf mayonnaise)



Endive bio vinaigrette







Salade Coleslaw bio




Concombre bio vinaigrette


Cordon bleu de volaille
(sans viande : nuggets de blé)




Pâtes raviolis au pesto




Rôti de bœuf jus aux herbes
(sans viande : brandade poisson
potiron)




Cassolette de poisson



Julienne de légumes



Purée de potiron bio




Pommes vapeur

Bûchette de lait mélangé


Petit moulé nature





Petit suisse aromatisé bio



Fourme d'Ambert (AOC)




Fruit de saison bio


Mousse au chocolat



Gâteau cake nature



Compote de pommes bio




Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

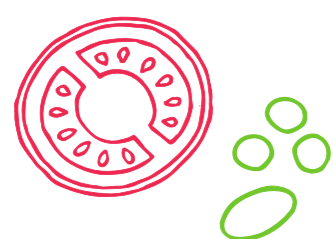


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 décembre 2023












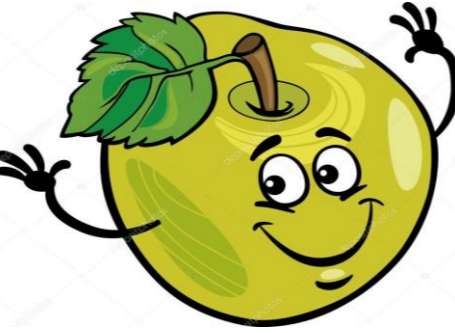





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pâtes bio 	Céleris bio rémoulade 		Salade verte 	Taboulé bio oriental 
Quenelles natures sauce tomate	Paupiette de veau bourgeoise (sans viande : paupiette du pêcheur)		Cassoulet* (sans viande : cassoulet végétal)	Poisson pané & citron 
Haricots beurre sautés 	Purée de pommes de terre			Carottes bio persillées 
Vache Picon	Yaourt sucré		Camembert	Cantal (AOP) 
Flan pâtissier	Fruit de saison bio  		Compote de fruits bio 	Ananas frais 



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français

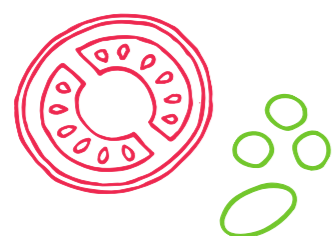


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 18 au 22 décembre 2023



LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves maïs</p> 	<p>Salade de pommes de terre</p> 		<p>REPAS DE FIN D'ANNEE</p>	<p>Salade verte</p> 
<p>Boulettes de soja sauce forestière</p>	<p>Sauté de porc* dijonnaise (sans viande : omelette sauce tomate)</p> 			<p>Filet de poisson crème de persil</p> 
<p>Riz bio créole</p> 	<p>Choux fleurs bio persillés</p> 		<p>Semoule bio</p> 	
<p>Petit suisse sucré</p>	<p>Petit moulé</p>		<p>St Nectaire (AOP)</p> 	
<p>Fruit de saison bio</p>  	<p>Flan vanille caramel</p> 	<p>Compote pomme abricot bio</p> 		



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Boeuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2