

Semaine du 9 au 13 janvier 2023

MENUS DEJEUNERS



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'ŒUVRE

PLATS PRINCIPAUX

GARNITURES

FROMAGES

LÉGUMES OU DÉSSERTS

Rillettes de thon
Œuf dur mayonnaise

Salade verte BIO et croutons

Salade de mâche et croutons

Steak haché de bœuf BIO sauce provençale
Nuggets de blé sauce provençale

Carbonara de porc
Pennes BIO sauce fromagère (plat complet)

Sauté de veau LR sauce marengo
Clafoutis brocolis pomme de terre, mozzarella (plat complet)

Parmentier de canard (plat complet)
Parmentier végétarien (plat complet)

Filet de merlu PMD sauce aurore
Omelette nature BIO sauce basquaise (œuf plein air)

Boulogour BIO
Gratin d'épinard BIO

Tortis BIO Et mozzarella râpé
Carottes BIO au jus

Pomme de terre BIO locales
Brocolis

Salade verte BIO

Riz BIO
Haricots beurre persillés

Pont l'évêque AOP
Gouda

Tomme blanche
Bûche de laits mélangés

Yaourt nature BIO
Yaourt à la fraise de la ferme de Sigy

Corbeille de fruits (dont pomme BIO locale)

Purée pomme banane BIO
Compote pomme fraise allégée en sucre

Crème dessert chocolat
Crème dessert vanille

Banane BIO
Clémentine BIO

Gâteau de patate douce (farine BIO locale, lait local et œuf plein air)
Donut sucre



Charolais



Label Rouge



Local



Végétarien



AOP/AOC



Agriculture Biologique



Nouveauté