

Semaine du 6 au 10 février 2023

## MENUS DEJEUNERS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'OEUVRE		Carottes râpées BIO vinaigrette Potage légumes		Salade Florida (salade, pomelos et mandarine et croûtons) Radis noir râpé vinaigrette	
PLATS PRINCIPAUX	Couscous (poulet LR, merguez) Couscous végétarien (fève de soja)	Sauté de porc Francilin sauce caramel Omelette aux herbes (œuf plein air)	Emincé de dinde LR au jus Quenelle sauce mornay	Sauté de bœuf charolais sauce au thym Pennes BIO ratatouille, pois cassé, emmental (plat complet)	Filet de Hoki PDM sauce Bercy Finger de céréales
GARNITURES	Semoule BIO Légumes couscous BIO au jus	Riz BIO Petits pois BIO	Bouलगour BIO Haricots verts à l'ail	Tortis BIO et mozzarella râpée Ratatouille BIO	Pommes de terre BIO locale Chou-fleur gratiné
FROMAGES	Fromage fondu Cantadou ail et fines herbes Fromage fondu Vache qui rit BIO		Munster AOP Fromage frais type suisse nature		Saint Paulin BIO Port salut
LÂTAGES OU DESSERTS	Corbeille de fruits de saison (dont pomme BIO locale)	Yaourt à la pulpe de fruits Yaourt à la fraise de la ferme de Sigy	Ananas BIO Salade de fruits frais	Cake chocolat (farine BIO locale et œuf plein air) Muffin vanille aux pépites de chocolat	Quartier d'orange Banane BIO



Charolais



Porc francilin



Label Rouge



Label local



Végétarien



AOP/AOC



Agriculture Biologique



Nouveauté