

LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI 22/04/2024	MARDI 23/04/2024	MERCREDI 24/04/2024	MENU DU CHEF JEUDI 25/04/2024	VENDREDI 26/04/2024
Radis et beurre	Coleslaw	Tomate bio et maïs	Taboulé (Semoule bio)	Chou rouge vinaigrette
Omelette	Sauté de poulet BBC au caramel	Bœuf stroganoff	Sauté de veau	Colin sauce échalote
Haricots verts bio et pommes de terre	Riz IGP	Torsades bio	Jeunes carottes au cumin	Purée de betteraves
Brie	Tomme grise	Yaourt fruité bio	Cantal AOP	Coulommiers
Compote pomme fraise	Pomme bio	Ananas au sirop	Banane RUP	Compote pomme poire bio
Pain	Pain bio	Pain bio	Pain bio	Pain
GIWI BAGUETTE VIENNOISE	PETIT SUISSE BRIOCHE	PAIN ET SAMOS ORANGE	PETIT SUISSE BOUDOIRS	POMME PAIN ET CONFITURE

Sous réserve de modifications.

GOÛTERS

Légende

Label Rouge	Pêche responsable	Œufs Plein Air	Appellation d'Origine Protégée (AOP)	Viande Bovine Française (VBF)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Le Porc Français	SP : Sans Porc
Agriculture Biologique Europe	Volaille Française	Plat végétarien	Haute Valeur Environnementale (HVE)	CE2 Certification Environnementale de niveau 2	Région Ultrapériphérique (RUP)	Bleu Blanc Cœur	