

LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

LUNDI

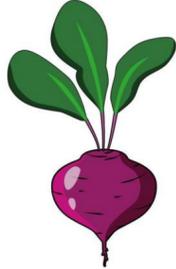
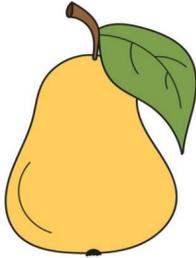
MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

 Carottes râpées vinaigrette	 Salade de lentilles bio		Taboulé oriental	 Betteraves maïs bio
 Steak haché bio au jus <small>(sans viande : merlu à l'oseille)</small>	 Cordon bleu de volaille <small>(sans viande : nuggets de blé)</small>		Galette de soja provençale	 <u>Gratin de pâtes Tortelloni au saumon</u>
Pommes vapeur	 Julienne de légumes		Epinards à la crème	
Vache qui rit	 Saint Nectaire AOC		Camembert	 Yaourt à la vanille bio
Compote pomme banane	Gaufre liégeoise		Flan chocolat	 Fruit de saison bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

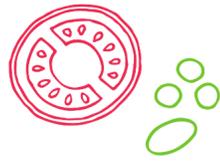


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



Semaine du 14 au 18 octobre 2024

GRECE

ITALIE

LIBAN

BALEARES

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Tzatziki de concombres bio à la menthe

Poulet à la grecque
(sans viande : moussaka végétarienne)


Blé bio à la tomate


Chanteneige bio

Liégeois vanille


Salade de pommes de terre à l'italienne

Pizza Soleillade

Salade verte


Cantal AOC


Fruit de saison bio









Mélange carotte pomme bio épice zaatar

Kefta d'agneau sauce blanche (sauce froide)
(sans viande : falafels sauce blanche)


Purée de brocolis

Petit suisse sucré


Gâteau moelleux au miel

Salade andalouse (haricot, tomate, olive)


Paella de la mer
(riz bio) 

Edam bio 

Nage de fruits façon sangria



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2