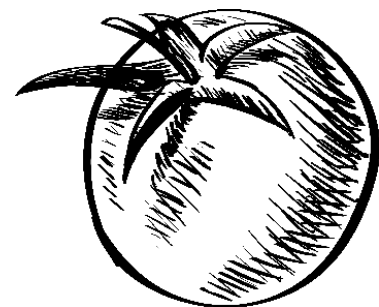




En souligné : Repas des maternelles servi à table

du 3-nov. au 7-nov.

Lundi

Lentilles 'BIO' en salade aux oignons rouges ou Salade de quinoa aux herbes fraîches



Filet de poisson & sauce citronnée

Harclois vert persillés

Farfalle à l'huile d'olive

Yaourt aux fruits

ou Yaourt à la vanille

Fruits de saison 'LOCAL'



Mardi

Salade d'endives aux pommes & vinaigrette ou Céleris raves à la rémoulade

Cuisse de poulet 'LABEL ROUGE' rôtie au jus



Boullgur façon pilaf

Fondue de poireaux



Yaourt aromatisé BIO

ou Fromage blanc nature BIO



Cake aux pépites de chocolat

Mercredi

Velouté de petits pois

Steak haché de bœuf VBF



Polenta moelleuse

Fromage à tartiner

Fruit de saison 'LOCAL'



Jeudi

le de penne BIO-LOCAL aux herbes fraîches ou Salade de riz BIO aux petits légumes



Emincé de bœuf VBF à la tomate



Gratin de potimarron 'LOCAL'

Pommes de terre sautées

Mimolette

ou Cantal 'AOP'



Fruit de saison 'LOCAL'



Vendredi

Menus GREENDAY

Salade verte & ses crudités

ou Chou rouge émincé & vinaigrette

Dahl de lentilles corail au lait de coco



Riz 'BIO' au curcuma

Camembert

ou Gouda

Compote de pommes 'BIO'



* Sous condition d'approvisionnement