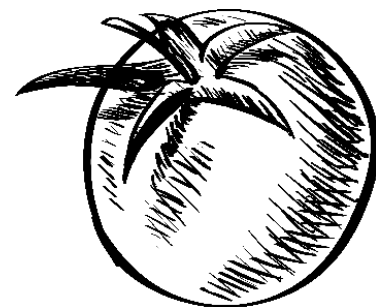




En souligné : Repas des maternelles servi à table

du 24-nov. au 28-nov.

Lundi



Salade de brocolis BIO en vinaigrette ou Salade de haricots vert citronnée



Pâtes BIO à la bolognaise VBF

Plat complet -



Saint Nectaire AOP ou Tomme noire

Fruits de saison 'LOCAL'

Mardi

Menus GREENDAY



Salade de boulgour aux herbes fraîches ou Salade de perle aux thon

Rôti de bœuf 'VBF' au jus



Endives en béchamel

Pommes de terre vapeur

Yaourt nature 'BIO'

ou Fromage blanc 'BIO' & coulis de fruits

Fruit de saison 'LOCAL'



Mercredi

Samoussa aux légumes

Cuisse de poulet 'LABEL ROUGE' Yassa

Riz 'BIO' façon créole

Fromage blanc exotique

Tarte à la banane

Jeudi

Avocat vinaigrette ou Carottes râpées sauce citronnée

Filet de poisson & sa sauce aux crustacés



Semoule de blé BIO à l'huile d'olive

Poêlée carottes jaunes & oranges LOCAL



Yaourt aromatisé BIO

ou Fromage blanc nature BIO



Compote de pommes à la cannelle

Vendredi

Mâches aux croûtons ou Chou-rouge émincé aux pommes et noix

Curry de courge au riz BIO & boulettes de pois chiche

Plat complet végétarien

Bleu ou Fromage de chèvre

Crumble aux pommes & poires 'LOCAL'

* Sous condition d'approvisionnement