

Auzebosc
Du 12/10/2026 au 16/10/2026

/menu midi 5 composants



Lundi

Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc
 Cordon bleu de dinde FR - Sauce à la lombarde
 /Cordon végétal - Sauce à la lombarde
Coquillettes Bio -, fromage râpé
 Yaourt sucré
 Fruit de saison

Mardi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Émincé de boeuf cuisiné par nos chefs - Façon hongroise
 /Saucisse végétale (façon chipo) - Façon hongroise
 Frites
 Carré de Ligueil
 Flan nappé caramel

Mercredi

Jeudi

Haricots verts Bio - Vinaigrette
Tortelloni Bio pomodore mozzarella sauce tomate
 Tomme noire IGP
Fruit de saison Bio

Vendredi

Tartinade carottes, fromage frais et cumin
 Parmentier à l'effiloché de canard
 /Parmentier de **lentilles Bio** à la tomate
 Yaourt sucré, **lait fermier** (Régional)
 Biscuit roulé à la confiture de fraise

