



LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

05/10

Salade du chef
Rondelles de concombre
Batavia aux croutons

 Emincé de porc aux olives
Filet hoki sauce oseille 

Haricots verts aux oignons
Boulgour pilaf BIO au curcuma

Assortiment de Yaourt
BIO
PAIN BIO 

Tarte au citron
Corbeille de fruits

MARDI

06/10

Salade au maïs
Céleri rémoulade
Salade de fenouil & féta

 Pasta à la carbonara lardons
Haché de veau au jus

Pennes au basilic
Poêlée de julienne légumes BIO 

Assortiment de Yaourt
BIO
PAIN BIO 

Pêches au sirop
Corbeille de fruits

MERCREDI

07/10

JEUDI

08/10

Batavia au fromage
Salade de pâtes mayonnaise
Salade d'endives, betterave,
pomme

 Omelette aux champignons
Boulettes d'agneau à la tomate

Haricots rouges à la Mexicaine
Chou-fleur

Gouda BIO
PAIN BIO 

Verrine abricots
Corbeille de fruits

VENDREDI

09/10

Œufs durs sauce cocktail
Taboulé
Salade Nature

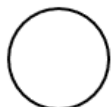
 Merguez
Merlu, sauce curry au lait de coco

Semoule couscous BIO
Légumes couscous 

Assortiment de Yaourt
BIO
PAIN BIO 

Gâteau basque
Corbeille de fruits

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE

Déjeuner

LUNDI

05/10

Formule Snack

Emincé de porc
Aux olives



Frite où
Légume et
Féculent du jour

Formule équilibre

Hoki sauce aux herbes
Boulgour BIO
Haricots verts vapeur

MARDI

06/10

Formule Snack

Pasta Carbonara



PAS DE FRITE !

Formule équilibre

Haché de veau au jus
Pasta

Julienne de légumes BIO



MERCREDI

07/10

Formule Snack

Pizza fromage

Frite

JEUDI

08/10

Formule Snack

Boulettes d'agneau
À la tomate
« origine UE »

Frite où
Légume et
Féculent du jour

Formule équilibre

Plat végétarien
Omelette forestière
Haricots rouges
à la Mexicaine
Chou-fleur



VENDREDI

09/10

Formule Snack

Merguez grillée



Frite où
Légume et
Féculent du jour

Formule équilibre

Merlu curry lait de coco
Légumes couscous
Semoule BIO



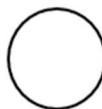
LÉGENDE



Plat
végétarien



Origine
France



Agriculture
Biologique
Europe



Filière Marine
Engagée