

# LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI | 17  
Fev

MARDI | 18  
Fev

MERCREDI | 19  
Fev

JEUDI | 20  
Fev

VENDREDI | 21  
Fev

## DÉJEUNER

Salade chou chou

Carottes râpées vinaigrette

Potage de légumes frais

Salade verte

Endives mimolette

Trio mexicain

haricot rouge, pois chiche, maïs, fromage, ciboulette

Salade de blé Bio  
Plat Bio

Colombo de volaille

Hachis Parmentier

Penne Bio du soleil  
penne Bio

Sauté de porc au curry

Riz à la mexicaine  
tomate, haricot rouge, ail Bio, riz, poivron Bio, poivron

Colin pané

Hachis de poisson Pascal

Colin sauce vierge

Nuggets de blé

Semoule

Hachis de poisson Pascal

Crème de potiron Bio

Emmental

Carottes Vichy  
Plat bio

Penne semi complètes Bio

Brie Bio  
Plat Bio

Comté lait cru

Emmental

Bûchette mi-chèvre

Yaourt Bio local  
Plat Bio

Petit Bio nature lait  
Plat Bio

Fromage blanc Bio  
Plat Bio

Saint-Nectaire

Cantal

Corbeille de fruits

Gâteau au yaourt

Corbeille de fruits

Compote pommes spéculoos

Fian vanille caramel

Compote pommes fraises Bio

Smoothie pommes Kiwi Bio

Corbeille de fruits

Douceur lactée aux framboises



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles. Nous tenons à votre disposition les allergènes présents dans nos préparations.

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine. Les accompagnements (du type sucre, coulis, vinaigrette ...) sont servis à part.