



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

24/03/2025

MARDI

25/03/2025

JEUDI

27/03/2025

VENDREDI

28/03/2025



<p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Macédoine de légumes bio mayonnaise</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Endive bio aux croûtons</p> <p>Chou rouge bio à la féta</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Carotte céleri pomme bio vinaigrette</p> <p>Pamplemousse bio & sucre</p> <p>Salade verte bio</p>	<p>Salade de lentilles bio</p> <p>Salade de pommes de terre bio à la provençale</p> <p>Salade verte bio</p>
<p><u>Croziflette végétarienne (plat unique)</u></p> <p>Bio émincé de porc sauce chasseur</p>	<p>Bio palet seitan pois chiche épinard</p> <p>Poisson frais en gratin</p>	<p>Quenelles natures bio aux olives</p> <p>Sauté de bœuf bio printanier</p>	<p>Bio parmentier de potimarron bio au chèvre (plat unique)</p> <p>Bio émincé végétal sauce financière</p>
<p>Pâtes coquillettes bio</p> <p>Choux fleurs bio à la polonaise</p>	<p>Haricots blancs bio cuisinés</p> <p>Carottes aux oignons bio</p>	<p>Blé bio au curcuma</p> <p>Haricots verts bio persillés</p>	<p>Polenta bio moelleuse</p> <p>Epinards bio à la crème</p>
<p>Fromage blanc nature bio + sucre</p> <p>Brie</p>	<p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Cantal</p>	<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Bleu d'Auvergne</p>	<p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Tomme noire</p>
<p>Crème dessert chocolat bio</p> <p>Clafoutis bio aux pruneaux</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Duo kiwi banane bio</p> <p>Orange bio</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Gaufre sucre glace</p> <p>Tarte bressane aux pralines</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>	<p>Pomme bio</p> <p>Salade de fruits bio frais</p> <p>Corbeille de fruits bio</p>

LÉGENDE

- Agriculture Biologique
- Produit local
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche Responsable
- Plat Végétarien
- Viande Française
- Fabriqué à la cuisine centrale