



LUNDI

Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

Salade verte bio et vinaigrette moutarde

Sauté de porc**
Sauce forestière (champignons)
Pommes de terre quartier avec peau

Fromage blanc bio
Sucre roux
Crème de marron

Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Coupelle de purée de pomme et poire bio

MARDI

Menu Végétarien

Haricots verts bio vinaigrette bio à l'échalote

Salade de betteraves bio

Vinaigrette moutarde bio

Dahl de lentilles corail bio et riz bio

Cantal aop *

Pont l'évêque aop *

Fruit bio au choix *

MERCREDI

JEUDI

Le Grand Repas

Semoule bio et quinoa façon taboulé

Parmentier de cabillaud pmd au massalé, pdt fraîche bio lcl

Camembert bio *

Fromage blanc pomme et poire
Crumble sucré vanillé

VENDREDI

Menu végétarien

Salade de tomate bio lcl
Concombres en rondelles bio et vinaigrette moutarde

Haricots rouges et maïs façon mexicaine bio

Pâtes bio et emmental râpé

Fromage blanc bio lcl *
Sucre roux
Crème de marron
Confiture d'abricots

Raisin noir bio *

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





LUNDI

Menu végétarien

Coeur de palmier

Salade de betteraves bio
Duo de coeurs de palmiers et maïs
et vinaigrette moutarde

Tarte aux fromages (mozzarella, emmental)

Salade verte bio

Yaourt bio nature
Confiture de fraises

Yaourt bio brassé framboise, abricot

Fruit bio au choix *

MARDI

Salade de tomate bio lcl et vinaigrette moutarde

Céleri bio rémoulade

Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue

Haricots verts bio

Carré bio *

Coulommiers bio *

Crêpe nature sucrée et copeaux de chocolat noir

MERCREDI

JEUDI

Menu Végétarien

Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs

Tajine de pois chiches et boulgour bio

Saint Nectaire aop *

Fourme d'ambert aop *

Fruit bio au choix *

VENDREDI

Carottes râpées bio lcl

Salade verte bio

Vinaigrette bio au basilic

Rôti de dinde lr sauce caramel

Purée d'épinards et pommes de terre bio

Fromage frais Saint môtet

Fromage fondu Croc'lait

Yaourt bio aromatisé vanille

Yaourt bio aromatisé framboise

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



* aide UE
à destination
des écoles



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



LUNDI

Semaine des saveurs: les épices

Salade de betteraves bio

Vinaigrette bio cumin et coriandre

Merlu pmd sauce pomme curry crémée

Riz bio

Camembert bio *

Coulommiers bio *

Fruit bio au choix *

MARDI

Semaine des saveurs: les épices - Menu Végétarien

Tomate bio

Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne

Penne bio semi complètes pois chiche épinards tandoori et emmental râpé

Saint Nectaire aop *

Pont l'évêque aop *

Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Coupelle de purée de pommes et abricots bio

MERCREDI

JEUDI

Semaine des saveurs: les épices

Tartinable de haricots rouge bio aux épices façon mexicaine

Sauté de boeuf Ir igp sauce au paprika et persil

Petits pois mijotés bio

Edam bio *

Gouda bio *

Fruit bio au choix *

VENDREDI

Semaine des saveurs: les épices - Menu végétarien

Concombres en rondelles bio sauce fromage blanc menthe et épices kebab

Quenelle bio sauce tomate

Carottes bio fraîches

Yaourt bio nature
Sucre roux

Yaourt bio brassé au citron

Cake au chocolat épicé bio

** Plat contenant du porc / Les incations d'allergenes sont disponibles sur l'application SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



* aide UE
à destination
des écoles



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable