

Menus

Menu

Lundi 30 janvier au vendredi 03 février 2023

Lundi

Salade du
Léon de Bretagne
(Choux Fleurs,...)

Galette de
Boulgour

Petit Pois
Carottes

 Saint Nectaire

 Fruit

Mardi

Salade Verte
aux Dés de Fromages

Cassoulet
(Porc, ...)

OU

Cassoulet
Végétarien

Edam

Yaourt Nature
Sucré

Mercredi

Salade de Pdt
aux Cornichons

Fajitas de
Bœuf
OU
Fajitas
V.G

 Fourme d'Ambert

Roulé à la Crème Pâtissière &
Framboise

Jeudi

Œuf Dur BIO Mayonnaise

Bœuf Bourguignon

OU

Mijoté de Saumon

Spätzlé  Grand Mère
Brocolis Etuvés

Camembert

Crêpe Caramel
Beurre Salé

Chandeleur

Vendredi

Salade Brésilienne
(Carottes, Coco, ...)

Gallinhada de
Poulet

OU

Moqueca de Poisson

Riz

Cantal

Smoothie Chocolat
Banane
Lait BIO

Clin d'Œil Brésil

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P

Menus

Menu

Lundi 06 février au vendredi 10 février 2023

Lundi

Celeri BIO Rémolade

Couscous Boulette de Boeuf
& Merguez
OU

Couscous de Poisson

Semoule BIO

Boudoir

Fromage Blanc
au Coulis de Fruits Rouges
Fromage Blanc « Alsace Lait »

Mardi

Betteraves BIO
aux Pommes & Ciboulette

Blé BIO

À
la

Mexicaine

Brie

Ile Flottante

Mercredi

Potage de Légumes BIO

Saucisses de Strasbourg
OU

Omelette à
la Provençale

Purée de Pdt
Haricots Verts

Fromage Frais
aux Fruits

Clafoutils aux
Mirabelles
de Lorraine
Lait BIO

Jeudi

Macédoine de
Légumes

Beignet de Poisson,
Sauce Tartare

Riz BIO
aux Petits Légumes

Vache qui Rit

Fruit

Vendredi

Salade de Choux Rouges,
Vinaigrette aux Agrumes

Spaghetti BIO
Bolognaise de Dinde
OU

Spaghetti BIO
Bolognaise Végétale

Emmental Râpé

Beignet Pommes

LÉGENDE :

-  Label rouge
-  Recette végétarienne
-  Produit local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Viande française
-  BIO
-  A.O.P./I.G.P.