





LUNDI


*** Menu Végétarien ***


 Céleri bio rémoulade

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


 Dauphinois bio de courgettes
bio au basilic

Camembert
Pointe de brie


 Coupelle de purée de pommes
bio


 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio


MARDI

 Salade de blé bio et croquant
de légumes bio


 Maïs bio

 Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce à l'oseille
Omelette BIO

 Epinards branche bio à la
crème


Fromage frais cantafrais
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes


 Fruit bio *
au choix



MERCREDI


JEUDI

Repas froid

 Carottes râpées bio
vinaigrette au cumin et coriandre
Radis roses
et beurre


 Filet de dinde lr façon jambon
Œuf dur BIO
SALADE H.VERT AGB
(GARNITURE) (ASS. OK)


 Saint Nectaire aop *
 Cantal aop *

 Gâteau de maïs cpne (farine de
blé locale)

VENDREDI

Repas plaisir - Menu végétarien

 Tomate bio et mozzarella
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron

Pizza mozzarella et emmental
 Salade verte bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

Melon jaune
Pastèque

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



* aide UE
à destination
des écoles

