

Au menu cette semaine - Déjeuner



LUNDI | 24
Jan

Œufs durs sauce cocktail

Pâté de campagne

Rôti de veau farci persillé

Haricots beurre à la provençale

Lentilles

Fondou Président


Tomme noire

Bûche du Pilat

Compote pommes

Compote pommes bananes

MARDI | 25
Jan

Coleslaw 

Céleri rémoulade

Croq'veggie fromage

Riz de grand-mère

Brocolis saveur du jardin


Bleu

Cotentin

Pomme bicolore Bio
Fait Bio

JEUDI | 27
Jan

Bouillon de légumes
aux vermicelles

Chou blanc sauce
fruits rouges (Sarran) 

Saucisse Knack

Pommes campagnardes


Courgettes saveur du midi

Camembert

Vache qui rit Bio

Orange Bio
Fait Bio

VENDREDI | 28
Jan

Salade carottes champignons 

Salade verte

Feuilleté de poisson
au beurre blanc

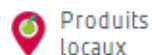
Ratatouille

Coquillettes

Petit Bio fruits lait entier
Fait Bio

Yaourt nature sucré

Gâteau marron
choc blanc amande



Produits
locaux



Ce menu est cuisiné par
le chef SONIA SAULI
et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

05 ECOLE SACRE COEUR