

menu

AGIR
POUR PROTÉGER
LA PLANÈTE

CULTIVER LA TERRE
ET ÉLEVER LES ANIMAUX
EN RESPECTANT
LA NATURE

elior ©

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pastèque

Salade verte aux croûtons

Concombre vinaigrette

Torti tricolores à la méditerranéenne

Melon

Salade verte au thon

Tomate à la ciboulette

Salade de pommes de terre

Tomate farcie

Pilon de poulet rôti

**La roche de glun
Primaires**

Sauté de porc frais à la moutarde

Colin meunière au citron

Riz bio

Haricots verts bio persillés

Boullgur pilaf

Courgettes fraîches mitonnées

Emmental

Fromage frais nature sucré

Fondu président

Yaourt de Léoncel bio

Saint-paulin

Danino aux fruits

Petit moule ail et fines herbes

Yaourt aromatisé

Gélifié vanille

Beignet au chocolat

Cocktail de fruits

Fruits de saison

Gélifié chocolat

Gâteau basque

Compote de pommes

Fruits de saison

Pain bio

2 septembre 2019

AU

6 septembre 2019

menu

AGIR
POUR PROTÉGER
LA PLANÈTE

CULTIVER LA TERRE
ET ÉLEVER LES ANIMAUX
EN RESPECTANT
LA NATURE

elior ©

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Melon

Semoule de blé bio en
taboulé

Tomate vinaigrette

Courgettes râpées au
fromage

Pastèque

Saveur de quinoa

Champignons cru en
salade

Salade de radis

Steak haché

Rôti de dinde au jus

*La roche de glun
Primaires*

Cordon bleu

Pavé de colin au basilic

Pommes camapgnardes

Carottes fraîches

Epinards hachés béchamel

Coquillettes bio

Coulommiers

Fromage blanc

Yaourt de Léoncel bio

Gouda

Chèvre bûchette

Danonino aux fruits

Yaourt aromatisé

Fraidou

Petit pot de glace

Fruit de saison

Brownies maison

Liégeois au chocolat

Petit pot de glace

Fruit de saison

Pain d'épices

Crème dessert vanille

Pain bio

9 septembre 2019

AU

13 septembre 2019