

Menus du 13 au 24 Mai 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 3 Du 13/05 au 17/05	<p>Tomate Mozzarella</p> <p>Sauté de Porc à la Moutarde Coquillettes ½ complètes </p> <p>Brochette de Fruits de Saison aux Fraises Tagada</p>	<p>Mini Wraps au Thon </p> <p>Navarin d'Agneau au Curry  Jardinière de Légumes </p> <p>Emmental Quartiers d'Orange</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Börek aux Pommes de Terre </p> <p>Yaourt Vanille </p> <p style="text-align: center;"><i>Menu Végé</i></p>	<p>Salade Concombre Feta Olives</p> <p>Courgettes Façon Bolognaise  Riz ½ Complet </p> <p>Liégeois Maison </p>
Semaine 4 Du 20/05 au 24/05	<p>Fleurette de Chou-Fleur/ Brocoli Bio Sauce Yaourt</p> <p>Poisson à la Provençale Quinoa </p> <p>Salade de Fruits de Saison </p>	<p>Taboulé </p> <p>Omelette aux Petits Pois  et dés de Comté</p> <p>Pancakes au Sirop d'Érable </p>	<p>salade verte aux noix</p> <p>pizza trois fromages </p> <p>banane</p> <p>carré de chocolat noir</p>	<p>Salade pois chiche bio mais concombre</p> <p>Dinde à la crème</p> <p>Choux romanesco</p> <p>Bleu d'auvergne</p> <p>Crumble framboise </p>

Les menus sont proposés sous réserve des livraisons effectives.



Les produits faits maison sont tous élaborés avec de la farine et des œufs issus de l'Agriculture Biologique et produits en Auvergne.

Menu Végétarien hebdomadaire : **Menu Végé**

Fait Maison

Agriculture Biologique

Production Locale

Pêche Responsable



Légendes Couleurs Conformément aux Recommandations du G-RCN et au Plan Alimentaire :

Crudité

Cuidité

Féculents

Plats protéiques

Plats à dominante lipidique

Laitage

Desserts riches en sucre

