



LE MENU DE LA SEMAINE

Plaisir

Menu **BIO**

SUD OUEST

Végétarien

LUNDI

7/12/20

Carbonade de bœuf VF flamande



Purée de carottes

Fromage blanc nature + sucre

Fruit de saison

MARDI

8/12/20

Salade provençale (concombre, tomate, haricot vert, poivron, olive)

Steak de soja sauce oignons



Penne et emmental râpé

Compote pomme

MERCREDI

9/12/20

Sauté de dinde **BIO** sauce basquaise

Riz **BIO**

Yaourt **BIO** vanille

Fruit de saison **BIO**

JEUDI

10/12/20

Salade iceberg et croûtons

et dès d'emmental



Cassoulet

R: Cassoulet s/porc

Garniture cassoulet (haricots blancs et carottes)

Gâteau basque



VENDREDI

11/12/20

Filet de lieu sauce échalotte



Ratatouille
Semoule

Saint Paulin

Fruit de saison



LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



BIO



Végétarien

LUNDI

14/12/20

Potage crecy (carottes)



et emmental râpé

Colombo de lentilles



Riz

Fruit de saison



LE MENU DE LA SEMAINE



Plaisir

Menu *BIO*



MARDI

15/12/20

Carottes râpées *BIO* vinaigrette

et dès d'emmental

Sauté de bœuf *BIO* sauce
provençale

Purée d'épinards *BIO*



Compote pomme / pêche *BIO*

MERCREDI

16/12/20

Tomate au basilic

Omelette

Carottes

Coquillettes

Gélifié chocolat

Repas de Noël



JEUDI

17/12/20

Salade Iceberg au saumon fumé

et fête



Rôti de dinde *scé miel et figues*

Issu de label rouge



Pommes pins



Bûche pâtissière au chocolat

Chocolat de Noël

VENDREDI

18/12/20

Filet de poisson meunière



Blé

Duo de courgettes

Yaourt nature + sucre

Fruit de saison



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande issue de label rouge



BIO

LEGENDE



LE MENU DE LA SEMAINE



VACANCES

LUNDI

21/12/20

Chou rouge vinaigrette

Cuisse de poulet VF au jus



Brocoli

Riz safrané

Liégeois vanille

MARDI

22/12/20

Tomates vinaigrette

Bœuf bourguignon VF



Macaroni

et emmental râpé

Compote pomme / banane

MERCREDI

23/12/20

Pizza au fromage



Salade verte

Yaourt nature + sucre

Fruit de saison

Menu **BIO**

JEUDI

24/12/20

Hachis parmentier BIO

*

Brie BIO

Fruit de saison BIO

VENDREDI

25/12/20



LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Pêche responsable



Viande bovine française



Bio



LE MENU DE LA SEMAINE





Plaisir



VACANCES

Menu BIO

Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
28/12/20	29/12/20	30/12/20	31/12/20	1/1/21
Salade de pâtes estivale (farfalle, poivron, carotte, ciboulette) et mozzarella	Concombres BIO vinaigrette			
Paupiette de veau sce marengo	Sauté de dinde BIO sauce printanière	Filet de poisson pané 	Gnocchis sauce tomate basilic 	
Courgettes au persil	Epinards BIO à la crème Riz BIO	Penne	Salade verte	BONNE ANNÉE 2021
		Yaourt nature + sucre	Camembert	
Fruit de saison	Crème chocolat BIO	Fruit de saison	PCC: Moelleux à la pomme 	

LEGENDE



Plat végétarien



Recette du chef



Peche responsable



Viande bovine française



BIO