


Légende:

BIO

BIO & Local












Fait maison 

2017











POUR UNE CANTINE
+ BIO
+ SAIN
+ LOCALE
+ DURABLE**Menu du 04 au 08 Décembre 2017**Un repas équilibré? Suivez les indications violettes Lundi

-  - **Tomate BIO** à l'antiboise maison 
- Charcuterie
- Salade mâche
-  - Carbonade maison
-  - **Œufs durs BIO** à la florentine maison 
- Wings de poulet
- **Haricots verts BIO** à la ségovienne
-  - **Epinards BIO** à la crème maison 
- **Fromage à la coupe** 
- Mini roulé
- **Beignet au chocolat et au fruit** 
- **Fruit de saison BIO** 

Mardi

-  - **Concombre BIO** au **fromage blanc BIO&Local** et ciboulette maison 
-  - Salade picarde maison
- Salade mélangée
- Côtes d'agneau grillées à la fleur de sel.
-  - Aiguillette de poulet à la sauce miel citron maison
- **Steak haché BIO** à la sauce échalote 
- **Pommes de terre campagnardes** 
- **Cœur de fenouil braisé maison** 
- **Fromage blanc BIO&Local** au sirop d'érable 
-  - **Compote de pomme et ananas BIO maison** 
-  - **Banane BIO** rôtie maison
- **Fruit de saison BIO**

Jeudi

- Friand 
-  - Salade maison de **Haricots verts BIO** à la tomate et emmental
-  - Velouté maison de **courgette BIO** et vache qui rit
- Poisson pané
-  - **Cabillaud à la dieppoise maison** 
-  - Rôti de porc à la moutarde maison
- **Pâtes** 
- **Choux de Bruxelles** 
- **Yaourt nature BIO&Local sucré** 
- **Fruit de saison BIO** 

Vendredi

-  - **Salade maison de cœur de palmier, tomate BIO, maïs et artichaut** 
-  - Champignons à la grecque
- **Gratinée à l'oignon maison** 
- Cervelas alsacien
- Tomates farcies
-  - **Curry de poulet maison** 
- **Riz pilaf BIO** 
- **Brocolis BIO** aux amandes
- **Fromages divers** 
-  - Crumble de fruits rouges maison
-  - **Œufs au lait et noix de coco maison** 
- **Fruit de saison BIO**



Les plats servis dans nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : blé, crustacés, œufs, poissons, arachides, soia, lait, fruit à coques, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, et mollusques.