Semaine du 02 au 06 octobre

Lundi

Avocat savoyard/salade flamande/betterave vinaigrette
Bœuf bourguignon
Dos de cabillaud
Falafel à la menthe
Pdt vapeur/carottes rondelle
Salade verte
Yaourt bio de la ferme ou brie Vaubernier
Compote/fromage blanc bio de la ferme/crème vanille
Fruit de saison

Mardi

Cœur de palmier/surimi mayonnaise/avocat mayonnaise
Filet de poulet aux épices
Filet de truite
Tatin oignons chèvre
Pâtes bio/choux de Bruxelles
Salade verte
Yaourt bio de la ferme ou tomme poivrée d'Entrammes
Financier framboise
Fruit de saison

Mercredi

Cake aux lardons et féta/pâtes à l'espagnol/champignons à la grecque
Quiche Lorraine
Quiche au thon
Quiche aux légumes
Salade verte
Yaourt bio de la ferme ou st ursin d'Entrammes
Compote de fruits et son biscuit
Fruit de saison

Jeudi

Haricots verts à la crème/pdt au cervelas/carotte râpée
Rôti de porc sauce fromagère
Poisson à la bordelaise
Omelette au fromage
Boulgour/salsifis
Salade verte
Yaourt bio de la ferme ou p'tit rond de Loire bio
Brioche perdu
Fruit de saison

Vendredi

Salade coleslaw/salade st polaise/salade bulgare
Saucisse de la ferme
Chauvet
Poisson napolitain
Pané de blé
Purée de légumes/ Poêlée de légumes forestière
Yaourt bio de la ferme ou gouda d'Entrammes
Beignet au chocolat
Fruit de saison

Soir

Pomelos
Potatoes burger
Ratatouille
Yaourt bio de la ferme ou brie Vaubernier
Crème vanille
Fruit de saison

Soir

Champignons à la grecque
Omelette au fromage
Poêlée asiatique
Glace fermière du Bourgneuf la forêt
Fruit de saison

Soir

Carotte râpée
Galette complète
Salade verte
Cookie maison
Fruit de saison

Soir

Salade bulgare
Poisson pané
Brocoli
Panacotta fruits rouges
Fruit de saison

Soir

Bon week-end !

Menu équilibré en bleu

Toutes nos viandes fraîches sont d'origine française