

Menu

Lundi

Concombre (régional) 🇫🇷 - Vinaigrette ciboulette
 Roti de bœuf bio ^{Bio} - Ketchup
 /Roulé végé blé et pois - Ketchup
 Brocolis Bio persillés ^{Bio}
 Crème dessert au chocolat du chef 🍷

Mardi

Tomates - Vinaigrette au basilic
 Gratin de pâtes Bio au jambon ^{Bio} 🇫🇷
 /Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella ^{Bio}
 Poire HVE

Mercredi

Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette
 Sauté de dinde local - Sauce à l'estragon
 /Galette de quinoa à la provençale - Sauce à l'estragon
Blé pilaf ^{Bio}
 Yaourt nature sucré (régional) ^{Bio} 🇫🇷

Jeudi

Quiche aux légumes (**lait et oeuf Bio**) ^{Bio}
 Haricots verts label CE2 persillés 🇫🇷 🇫🇷
Emmental Bio ^{Bio}
 Pomme HVE 🇫🇷

Vendredi

Salade marocaine - Vinaigrette
 Filet de colin MSC 🇫🇷 - Sauce tomate, brunoise provençale et huile d'olive
 /Poêlée de haricots blancs aux petits légumes
Riz bio créole ^{Bio}
 Gâteau à la fleur d'oranger et aux dattes du chef