



MENU DU 05 DECEMBRE AU 09 DECEMBRE 2022

LUNDI



SALADE ECUREUIL
POIS CHICHES BIO AUX EPICES
SOUPE AUX POIS CASSES
CALAMAR A LA ROMAINE
STEAK FROMAGER
BOUDIN AUX POMMES
CORDON BLEU FRAIS
EPINARDS JEUNES POUSSÉS
MOZZARELLA / VACHE QUI RIT
SALPICON DE FRUITS A LA MENTHE / CLEMENTINE BIO



MARDI



SALADE ROQUETTE
ENDIVES NOIX ROQUEFORT
CAROTTES RAPEES
RAVIOLIS
LASAGNE (spécialité Redounet)
YAOURT AUX FRUITS BIO / YAOURT A LA VANILLE BIO
COMPOTE DE POIRES BIO / COMPOTE DE POMMES BIO



JEUDI



SALADE DE PATES BIO
SALADE TRIO BIO
CREME DE POIS CASSEE
CABILLAUD A LA CREME D'AIL
PORC A LA ST GILLOISE
GALETTE VEGETARIENNE AVOINE
CHOU FLEUR PERSILLE
MINI PAVE D'AFFINOIS / P'TIT SOIGNON CHEVRE
KIWI BIO / ORANGE BIO



VENDREDI



CELERI RAPE FRAIS VINAIGRETTE
CHOU CHINOIS AUX AMANDES
SALADE AUX CROUTONS
BOULETTES DE BŒUF FORESTIERE
POISSONS FRAIS
KHICHI
PUREE PATATES DOUCES (spécialité redounet)
TOMME BIO / KIRI
POMME AU FOUR BIO / MOUSSES DIFFERENTES SAVEURS



SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS ULTERIEURES



CUISINER
SUPPOSE
UNE TETE LEGERE
UN ESPRIT GENEREUX
ET UN COEUR LARGE