



# LE MENU DE LA SEMAINE

24/10

au

28/10

## LUNDI

Salade verte et croûtons

Gratin du pêcheur



Riz jaune Bio



Edam

Fruit

## MARDI

Salade de pâtes BIO



Flan provençale  
mozzarella



Poêlée de courgettes  
fraîches



Brie

Ananas au sirop

## MERCREDI

Salade verte et dès d'avocat

Emincé de bœuf Local  
des gardians \*(Crêpe au  
fromage)



Carottes fraîches (Région)  
au cumin

Vache Picon

Fruit de saison

## JEUDI

Concombres salsa

Risotto de coquillettes

à la volaille \*(au Thon)



Petit moulé ail et fines  
herbes

Nappé caramel

## VENDREDI

Tomates au basilic

Cordon bleu \*(Poisson  
pané)



Brocolis sautés

Petit Suisse Aromatisé

Banane

## LÉGENDE



Bleu Blanc Cœur



Plat  
végétarien



Pêche  
responsable



Local



Produits issus de  
l'agriculture  
Biologique

*Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.*