


api

Lundi


Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Chili sin carne
 Riz de Camargue IGP pilaf 
 Cantal AOP 
 Crème dessert chocolat HVE au lait de la ferme Chambon  

Mardi




Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 
 Paupiette au veau FR  - Sauce au jus
 /Omelette au fromage du chef  
 Carottes 
Yaourt Bio sucré 
Orange Bio 

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar
 Le Coodle
 /Le Coodle (Saucisse végétale)
 Crème anglaise
 Pudding aux pepites de chocolat 

Vendredi

Mélange de **fusilli Bio** et cornichons  - Vinaigrette persillée
 Poisson blanc meunière MSC 
 Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional) 
 Yaourt arôme poire **Bio** GAEC des 2 rivières
Kiwi Bio 