
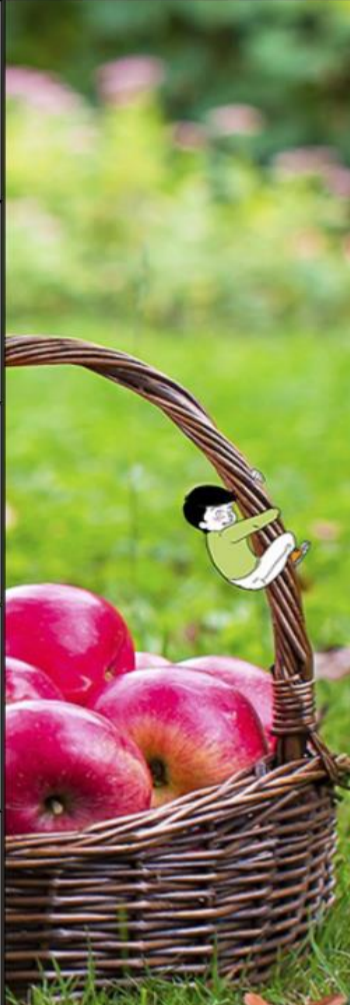


05-SAINT LYE LA FORET AAA
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu egalim

	Lundi	<p>Céleri Bio - Sauce rémoulade Cordon bleu 80 gr /croq fromage Purée de pommes de terre Petit moulé nature Compote pomme</p>	
	Mardi	<p>Accras de morue /Beignets de chou fleur Blanquette de poisson MSC /Omelette 90g Carottes label CE2 au beurre Yaourt Bio sucré Poire</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Chou rouge local - vinaigrette à l'ail - , croûtons nature Jambon blanc Label Rouge /Pané de blé emmental et épinard /Jambon de dinde Haricots verts label CE2 persillés Brie Gâteau au yaourt du chef</p>	
	Vendredi	<p>Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio Flan aux petits pois Salade iceberg régionale - Vinaigrette Gouda Flan nappé caramel</p>	

Bio Origine France Produit labellisé Régional

Toutes nos viandes sont françaises

05-SAINT LYE LA FORET AAA
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

Menu egalim



	Lundi	<p>Betteraves Bio régionales - Vinaigrette à la framboise Chili sin carne Riz créole Suisse sucré Pomme (régional)</p>	
	Mardi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette Poisson pané MSC - , citron /Nuggets de blé - , citron Epinards hachés béchamel Tomme blanche Mousse au chocolat au lait</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade iceberg régionale - Vinaigrette balsamique Lasagnes au boeuf /Lasagnes aux lentilles bio Biscuit sablé de Retz Fromage blanc sucré (vrac - régional) - , copeaux de chocolat</p>	
	Vendredi	<p>Salade de blé Bio carnaval - Vinaigrette Emincé de filet de poulet - Sauce aux oignons /Filet de colin MSC - Sauce aux oignons /Colombo de pois chiches Brocolis Bio persillés Mimolette Clémentine GlobalGAP</p>	

Bio Régional Produit labellisé

Toutes nos viandes sont françaises

05-SAINT LYE LA FORET AAA
Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Menu egalim



	Lundi	Salade de pommes de terre bio au thon ^{Bio} - Vinaigrette /Salade de pommes de terre aux œufs durs - Vinaigrette Sauté de porc (régional) ^{Régional} - Sauce au jus de pommes /Sauté de dinde ^{Bio} - Sauce au jus de pommes /Quenelle nature - Sauce crème Chou fleur label CE2 béchamel Buchette lait mélange Poire	
	Mardi	Carottes Bio râpées ^{Bio} - Vinaigrette Gratin de pâtes Bio au jambon ^{Bio} /Gratin de pâtes au jambon de dinde ^{Bio} /Gratin de pâtes au fromage Crème pâtissière Salade de fruits au sirop	
	Mercredi		
	Jeudi	Céleri Bio râpé ^{Bio} - Sauce rémoulade Rôti de dinde - Sauce charcutière (rôti - piécé) /Filet de colin MSC ^{MSC} - Sauce crème /Omelette 90g Rosti de pommes de terre Edam Compote de pommes HVE	
	Vendredi	Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Boulettes végétariennes soja tomate - Sauce paprika Carottes Bio au beurre ^{Bio} Camembert bio ^{Bio} Banane Bio ^{Bio}	

^{Bio} ^{Régional} ^{Origine France} ^{Produit labellisé}

Toutes nos viandes sont françaises

05-SAINT LYE LA FORET AAA
Du 01/04/2024 au 05/04/2024

Menu egalim

	Lundi		
	Mardi	Rillettes de thon /Oeuf dur - , mayonnaise Rôti de porc Label Rouge ^{Régional} - Sauce au thym /Dos de merlu - Sauce au thym /Tofu - Sauce au thym Flageolets Crème Anglaise ^{Bio} Brownie maison	
	Mercredi		
	Jeudi	Mélange de coquillettes Bio et maïs ^{Bio} - Vinaigrette aux fines herbes Flan au fromage maison Haricots verts label CE2 persillés ^{CE2} Cantal AOP ^{AOP} Ananas /Pomme ^{Bio}	
	Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge ^{Régional} - Cornichons /Chou fleur - Vinaigrette Poisson blanc meunière MSC ^{MSC} - , citron /Omelette 90g Epinards hachés béchamel Petit Trôo de la laiterie de Montoire ^{Bio} Yaourt aromatisé ^{Bio}	

^{Produit labellisé} ^{Régional} ^{Bio}

Toutes nos viandes sont françaises