

GIVORS



LUNDI MENU BIO	MARDI	JEUDI CARNAVAL	VENDREDI
 Macédoine BIO à la mayonnaise Betteraves à la vinaigrette   Raviolis BIO aux légumes sauce basilic (plat complet)	 Céleri râpé BIO sauce cocktail Radis beurre  Merlu sauce citron	 Nuggets à l'emmental Pommes de terre quartier avec peau et ketchup  Yaourt BIO aromatisé à la poire de la ferme des Pourchoux	Salade de boulgour Salade de pois chiches   Sauté de bœuf BIO sauce paprika <i>SV : Hoki sauce aux agrumes</i>  Petits pois BIO  Camembert BIO Fourme d'Ambert AOP 
/  Fromage blanc BIO Yaourt nature  Fruit de saison BIO au choix	Haricots beurre persillés Fromage fondu Vache picon Fromage frais Rondelé nature Eclair saveur chocolat Eclair saveur vanille	Nuggets à l'emmental Pommes de terre quartier avec peau et ketchup  Yaourt BIO aromatisé à la poire de la ferme des Pourchoux Mini beignets natures sucrés	Sauté de bœuf BIO sauce paprika <i>SV : Hoki sauce aux agrumes</i>  Petits pois BIO  Camembert BIO Fourme d'Ambert AOP  Fruit de saison au choix

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette Pomelos  Colin d'Alaska pané  Epinards BIO béchamel Fromage frais Petit Cotentin Fromage fondu Samos Tarte au flan Tarte au chocolat	Mousse de betteraves et fromage frais  Tajine de légumes  Semoule BIO  Gouda BIO Cantal AOP  Fruit de saison au choix	Salade verte à la vinaigrette Chou chinois à la vinaigrette   Estouffade de bœuf BIO sauce niçoise <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i>  Blé BIO tendre Fromage frais Fraidou Fromage frais Carré frais Compote pomme-orange	Salade de risetti au pistou Salade de haricots rouges et maïs   Omelette BIO nature  Chou-fleur BIO en gratin  Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras Fromage blanc  Fruit de saison BIO au choix

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Céleri râpé sauce rémoulade	 Taboulé d'hiver (semoule BIO)	 Chou blanc BIO à la vinaigrette
Chou rouge à la vinaigrette	Salade iceberg à la vinaigrette	Salade de pâtes sauce milanaise	Salade verte à la vinaigrette
 Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)	 Sauté de dinde sauce aigre douce	 Colin d'Alaska sauce crème	 Chili sin carne
/	<i>SV : Boulettes de soja sauce aigre douce</i>		
	 Petits pois BIO	Carottes	 Riz BIO
Petit fromage frais	Fromage frais Saint-Môret	Mimolette	Tomme blanche
Yaourt nature	Fromage frais Cantafrais	Comté AOP 	Brie
Cubes de poires au sirop léger	Gâteau Basque	 Fruit de saison BIO	Lacté saveur vanille nappé au caramel
Cocktail de fruits au sirop léger	Tarte au citron	au choix	Lacté saveur chocolat

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Salade coleslaw BIO</p> <p>Pomelos</p> <p> Sauce aux trois fromages</p> <p> Coquillettes BIO</p> <p> Yaourt BIO aromatisé au citron de la Ferme des Pourchoux</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Purée pomme-mangue</p>	<p>Cervelas et cornichon</p> <p><i>SV :  Œuf dur BIO à la mayonnaise</i></p> <p> Œuf dur BIO à la mayonnaise</p> <p> Merlu au coulis de légumes</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p> Coulommiers BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Fruit de saison</p> <p>au choix</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Chou chinois à la vinaigrette</p> <p>  Emincé végétal BIO sauce curry</p> <p> Haricots verts BIO persillés</p> <p> Fromage blanc BIO</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Tarte flan fraise-rhubarbe</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Salade de riz arlequin</p> <p> Emincé de cuisse de dinde au jus</p> <p><i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i></p> <p>Purée de potiron gratinée</p> <p> Edam BIO</p> <p>Montcadi croûte noire</p> <p> Fruit de saison BIO</p> <p>au choix</p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles à la vinaigrette	Radis émincés à la vinaigrette	 Taboulé (semoule BIO)	Salade iceberg à la vinaigrette
Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade verte à la vinaigrette	Salade soissonnaise	Céleri râpé sauce cocktail
 Colombo de porc	 Boulettes de soja sauce catalane	 Colin d'Alaska pané	 Quenelles sauce financière
<i>SV :  Œuf dur BIO à la béchamel</i>			
 Carottes BIO	 Brocolis BIO persillés	Julienne de légumes	 Riz créole BIO
 Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras	Fromage fondu Vache picon	 Brie BIO	 Emmental BIO
Petit fromage frais	Fromage frais Carré frais	Tomme blanche	Bleu d'Auvergne AOP 
 Fruit de saison BIO	Gâteau au fromage blanc	Fruit de saison	Lacté saveur chocolat
au choix		au choix	Lacté saveur vanille nappé au caramel