



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

Salade colorée  
*(lardon iceberg, radis rondelles et maïs)*

Macedoine mayonnaise

Friand au fromage

Rémoulade aux saveurs de Provence  
*(tracouille, oignon, ail, thym, laurier)*

Salade "chouchou"  
*(chou blanc et rouge râpé, fromage blanc, échalote, mayonnaise)*

Vinagrette ciboulette



Calamars à la romaine

Semoule et haché végétal à la marocaine *(tomate oignon cumin coriandre anis vert, raisins et abricots secs)*  
*(égréné BIO)*

Escalope de poulet à la sauge

Rôti de bœuf au jus

Boulettes d'agneau sauce tajine  
*(cannelle cumin raisins secs ail)*

Macaronis LOCALES  
& brunoise *(carotte navet poireau céleri en cubes)* de légumes

Gratin de navets & riz créole

Haricots beurre à l'ail & mélange de 4 céréales BIO *(blé, épeautre, orge, riz)*

Purée de pommes de terre & brocolis

Emmenthal

Fromage blanc sauce fraise

Coulommiers

Yaourt nature et sucre

Petit moulé ail et fines herbes

Mousse au chocolat noir

Fruit LOCAL (pomme)

Fruit

Cake courgettes citron

Purée de pommes

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette et confiture de fraises  
Yaourt aromatisé  
Fruit

Pompon cacao  
Lait  
Compote

Baguette et beurre  
Yaourt nature et sucre  
Jus de fruits

Gaufre  
Fromage blanc aromatisé  
Fruit

Sablé de Retz  
Fromage frais nature et sucre  
Jus de fruits

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

V viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

V viande d'origine Française

Plat végétarien

Indication Géographique Protégée