

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGÉ

Salade verte et maïs Vinaigrette traditionnelle	Crêpe au fromage	SAVEURS DE GRECE Salade grecque (tomate, concombres, feta, olives noires, basilic) Vinaigrette nature	Betteraves, vinaigrette persil	Concombres, vinaigrette ciboulette
Nuggets de volaille	Colin Napolitain	Moussaka	Rôti de bœuf froid et mayonnaise	Emincé de blé pois sauce basquaise (tomate, poivron, oignon)
Ratatouille et mélange de 4 céréales BIO	Légume aioli (chou fleur carottes haricots verts pomme vapeur)	Fromage blanc, miel et raisins de Corinthe (raisins secs)	Coquillettes locales et emmental râpé	Petits pois au jus
Montboissier à la coupe	Coulommiers à la coupe		Carottes persillées	Yaourt nature et sucre
Liégeois chocolat	Fruit de saison	GOUTER	Fruit de saison	Moelleux aux poires
Palets bretons Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et confiture de prunes Lait Compote de pommes		Pain au chocolat Fromage frais nature sucré Jus d'orange	Céréales Lait Fruit
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée