



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  VÉGÉTARIEN



Salade de pommes de terre à l'échalote

Salade verte  et cœur de palmier  
Vraigrlette terroir  
(vinaigre balsamique, moutarde)



Carottes râpées 



Chou blanc mariné

Macédoine mayonnaise



Poulet rôti au Jus

Saucisse de Toulouse  
\* Saucisse de francfort de volaille



Colin gratiné au fromage



Légumes et émincé végété asiatique

Sauré de bœuf basquaise

Chou romanesco



Papillons (pâtes LOCALES)

Lentilles

(Des de) carottes braisées

Epinards et pommes de terre béchamel



Riz safrané  
Navets braisés

Tomme blanche à la coupe

Fondu président

Emmental à la coupe 

Fromage frais nature et sucre 

Yaourt nature et sucre 

Fruits de saison 

Liégeois au chocolat



Purée de pomme locale romarin

Gâteau japonais

Fruit BIO 

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Palets bretons  
Lait  
Compote de pommes

Buone Dolce  
Yaourt nature et sucre  
Fruit

Bongâteau au chocolat  
Fromage frais aux fruits  
Fruit

Baguette et confiture de prunes  
Lait  
Fruit

Galette Saint Michel  
Fromage frais sucré  
Jus de raisin

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

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée