


LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
 VENDREDI
LE JOUR DU

 Tomate et cœur de palmier,
vinaigrette nature

Friand au fromage

Celeri rémoulade

 Chou fleur sauce cocktail
(mayonnaise et ketchup)

 Chiffonnade de salade,
vinaigrette miel

 Paëlla au poisson
(cubes de colin)

 Sauté de bœuf sauce hongroise
(au paprika)

Filet de hoki meunière et citron

 Macaroni **LOCALES** à l'indienne
(épice tandoori, pois chiches, lentilles)

Cordon bleu

Carottes braisées

Haricots verts

Boullgour

Flageolets au jus

Petit pois au jus

Pommes de terre vapeur

Emmental à la coupe

Fromage frais aux fruits

Carré de l'Est à la coupe

Yaourt nature et sucre

Petit moulé ail et fines herbes

Purée de pomme locale et mûres

Fruits de saison

Semoule au lait à la vanille

Fruits de saison

Cake au citron

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

 Galette Saint Michel
Lait
Fruit

 Bongâteau chocolat
Lait
Jus d'orange

 Baguette et beurre
Lait
Compote pomme abricot

 Gaufre au chocolat
Yaourt nature sucré
Fruit

 Madelaines longues
Fromage frais sucré
Fruit

Production locale


 Produits **BIO**


Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée

Viande racée



Label Rouge

pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien