



LUNDI

LE JOUR DU



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

<p>Macedoine BIO à la mayonnaise</p>	<p>Mâche et maïs, vinaigrette ciboulette</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Salade iceberg, noix et emmental Vinaigrette persil</p>	<p>Carottes râpées BIO LOCALES</p>
<p>Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates concassées, pois chiches, raisins et abricots secs, raz el hanout)</p>	<p>Calamars à la romaine et citron</p>	<p>Riz à la Romagnola BIO (viande hachée de bœuf et courgettes)</p>	<p>Rôti de veau au jus</p>	<p>Fricassée de poisson sauce estragon</p>
<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Mélange de légumes danois (carottes, chou vert, poireaux, bouillon à la moutarde)</p> <p>Penne</p>	<p>Carré de l'est</p>	<p>Purée de pommes de terre BIO Salsifis braisés</p>	<p>Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Ile flottante et sablé de Retz</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Petit suisse BIO nature et sucre</p>
<p>Palmier Lait Compote de pommes</p>	<p>Barre bretonne Lait Fruit</p>	<p>Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de prunes Lait Fruit</p>
<p>Production locale Viande racée Spécialité du chef</p>	<p>Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française</p>	<p>Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien</p>	<p>Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée</p>	<p>Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée</p>