



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU



Potage Crècy BIO
(aux carottes)



Paupiette de veau
sauce basquaise
(tomate, poivron)

Haricots beurre ciboulette

Blé plat BIO



Gouda BIO



Fruits de saison

GOUTER

Gâteau marbré
Fromage frais nature et sucre
Jus d'orange

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Salade colorée
(iceberg radis maïs),
vinaigrette agrumes



Cordon bleu

Pommes rissolées

Petits pois au jus

Yaourt aromatisé

Donuts au sucre

GOUTER

Pain d'épices
Lait
Fruit

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine
Française



Salade asiatique
(chou chinois, oignons frits, vinaigrette
moutarde soja)

Omelette BIO

Tortis LOCALES

Jardinière de légumes
(haricots, petits pois, navets, carottes)

Pavé demi-sel

Crème dessert au chocolat

GOUTER

Gaufre au sucre
Fromage blanc et sucre
Fruit

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien



Salade de coquillettes BIO et
brunoise de légumes

Rôti de bœuf au jus

Brocolis

Semoule

Fromage frais aux fruits

Fruits de saison BIO

GOUTER

Baguette et miel
Lait
Compote de pommes

Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée



Salade vosgienne
(salade verte, œuf, dés de dinde, croûtons),
vinaigrette persil



Filet de limande sauce
armoricaine
(tomate, crème fraîche, fumet de poisson)

Purée potiron pommes
de terre BIO

Brie

Purée de pomme poire

GOUTER

Croissant du boulanger
Yaourt nature et sucre
Fruit

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée