



LUNDI | **MARDI** | **MERCREDI** | **JEUDI** | **VENDREDI**

LE JOUR DU 

 Potage Dubarry (choux-fleurs)	Salade verte et noix, vinaigrette échalote	 Chou blanc râpé, sauce japonaise (huile, sauce soja, sucre, vinaigre de cidre, ciboulette)	Laitue iceberg et maïs, vinaigrette persil	Bâtonnets de surimi mayonnaise
 Sauté de poulet sauce dijonnaise	Boulettes d'agneau au jus	 Tortelloni tomate mozzarella BIO sauce basilic	Rôti de bœuf au jus	 Steak de colin sauce ciboulette
Boulgour BIO	Purée de pommes de terre céleri et potiron BIO	 Petit moulié ail et fines herbes	Brocolis sauce béchamel	Mélange de 4 céréales BIO (épeautre, riz, blé, orge) Brunoise de légumes (carottes, céleri, poireaux, navets)
Haricots verts BIO à la tomate	Emmental	Crème dessert caramel	Semoule BIO	Yaourt brassé BIO à la banane
Fromage frais aux fruits	Purée de pomme poire	Croissant du boulanger Fromage frais aux fruits Jus d'orange	Brie BIO	Fruits de saison LOCAUX
Fruits de saison BIO	Palets bretons Yaourt nature et sucre Fruit	Bleu blanc cœur pêche responsable Plat végétarien	Eclair au chocolat	GOUTER
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre au chocolat Lait Compoite pomme banane	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	Fourrandise aux pépites de chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
 Production locale Viande racée Spécialité du chef	 Label Rouge	 Appellation d'origine contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée	 Indication Géographique Protégée