



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p> Salade de blé à la provençale (poivron, tomate, courgette)</p>	<p> Potage parmentier BIO </p>	<p> Cake salé à la carotte</p>	<p> Crèmeux frais aux radis (radis râpés, sauce fromage blanc échalote)</p>	<p>Laitue iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette</p>
<p> Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons)</p>	<p> Pavé de merlu sauce waterzoi (julienne de légumes, crème)</p>	<p> Emincé de dinde sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)</p>	<p>Tarte au fromage</p>	<p>Rôti de porc au jus * Rôti de dinde au jus </p>
<p> Poêlée de légumes BIO (haricots verts, caottes, poivrons, courgettes) Fiageolets à l'ail </p>	<p>Riz pilaf BIO </p> <p>Emincé de poireaux à la crème </p>	<p>Choux de Bruxelles Papillons LOCALES </p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette </p>	<p>Beignets de chou fleur Röstis de légumes</p>
<p>Tome noire</p>	<p>Fromage blanc BIO nature et cassonade </p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Croc lait</p>	<p>Carré de l'est BIO </p>
<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Purée de pomme rhubarbe </p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Smoothie mangue vanille </p>	<p>Cake seigle framboise </p>
<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>	<p><i>GOUTER</i></p>
<p>Madeleines longues Yaourt nature et sucre Jus de pommes</p>	<p>Bongâteau à la fraise Lait Pâte de fruit</p>	<p>Baguette Cotentin Compote pomme poire</p>	<p>Palets bretons Lait Fruit</p>	<p>Paillolines Fromage frais aux fruits 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>