



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Salade de riz à la parisienne (tomate, maïs, échalote, basilic)</p>	<p>Concombres en salade vinaigrette échalote</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées BIO LOCALES, vinaigrette nature</p>
<p>Boulettes de veau sauce hongroise (paprika)</p>	<p>Nuggets de volaille</p>	<p>Rôti de bœuf au jus</p>	<p>Semoule BIO façon couscous</p>	<p>Steack haché de cabillaud sauce citron</p>
<p>Mélange de 4 céréales BIO Haricots verts ciboulette</p>	<p>Epinards à la crème Pommes cubes vapeur</p>	<p>Purée de pommes de terre, carottes et courgettes BIO</p>		<p>Chou fleur béchamel Macaronis LOCALES</p>
<p>Brie</p>	<p>Yaourt aromatisé vanille</p>	<p>Gouda</p>	<p>Croc lait</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>
<p>Gélatifié chocolat</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Purée de pomme locale et mangue</p>	<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Cake à la vanille</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>Barre de céréales choco banane Lait Fruit</p>	<p>Pain de mie Fromage frais au sel de Guérande Compote de pommes</p>	<p>Pain au chocolat du Boulanger Fromage frais aux fruits Fruit</p>	<p>Baguette et beurre Yaourt sucré Jus d'orange</p>	<p>Pain de mie confiture d'abricots 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>