



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de mâche et maïs Vinaigrette nature	Cake seigle, courgettes, ail et fines herbes	Endives sauce tzatziki (yaourt, menthe, ail, huile d'olive)	Salade croquante (brunoise de carottes jaunes chou blanc, mayonnaise, yaourt, moutarde)	Œuf dur mayonnaise
Merguez douces au jus	Bâtonnets végétariens	Emincé de poulet au jus	Rôti de bœuf au jus	Steak de colin sauce blanquette (champignons, crème, petits légumes)
Semoule	Haricots verts à l'ail Flageolets au jus	Tortis LOCALES	Pommes campagnardes	Riz créole Chou fleur persillé
Camembert	Yaourt aromatisé vanille	Mimolette	Fromage frais nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes
Crème dessert chocolat	Fruits de saison	Crème dessert vanille	Cake framboise spéculoos	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fraidou Compote pomme fraise	Gaufre au sucre Lait Fruit	Galettes Saint Michel Fromage blanc aux fruits Jus de pommes	Pain de mie et miel Lait Fruit	Madeleines longues Yaourt sucré Jus de raisins
Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Plat végétarien		