

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU 



<p>Salade de Mâche et mais Vinaigrette du terroir (huile olive, balsamique)</p>	<p>  Salade de boulgour Bio à l'orientale (oignons, pois chiches, cumin, tomates, raisins et abricots secs)</p>	<p>  Salade coleslaw rouge BIO (chou rouge et carottes mayonnaise)</p>	<p> Samoussa aux légumes Sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe, échalote)</p>	<p>  Céleri râpé Bio mayonnaise</p>
<p> Omelette Bio</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce estragon Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail</p>	<p> Rôti de veau sauce marengo (champignons, tomate)   Steak haché de cabillaud sauce waterzoï (julienne de légumes, poireau, crème)</p>	<p> Couscous au poulet Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices) </p>	<p>Filet de merlu bourride</p>
<p>Riz à la tomate</p>	<p>Choux-fleur ciboulette</p>	<p> Purée de pommes de terre BIO</p>	<p>Semoule et légumes couscous</p>	<p>Tortis</p>
<p>Cantal</p>	<p>Brie</p>	<p>Saint Nectaire </p>	<p>  Fromage blanc Bio miel et citron </p>	<p> Beaufort AOP</p>
<p>Compote de pomme</p>	<p>Bugnes</p>	<p> Banane</p>	<p> Cake aux fruits secs </p>	<p>Liegeois Chocolat</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b> 			
 Potage paysan BIO (carotte, poireau, courgette)	 Salade verte Bio et croustons ciboulette Vinaigrette	Roulade de volaille et cornichons Œuf dur mayonnaise	 Carottes râpée Bio Vinaigrette agrumes	  Taboulé Bio
 Sauté de bœuf sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)  Emincé de pois sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)	 Dahl Lentilles Corail Pilaf Et Riz	 Hoki sauce dugléré (oignons, crème)	 Rôti de dinde  Pané de blé	Colin pané et citron
Pommes campagnardes et ketchup		Semoule BIO 	Brocolis persillés	Epinards béchamel
 Tomme Bio	Coulommier	Yaourt nature et sucre	Fromage frais nature et sucre	 Bleu d'Auvergne
Fruits de saison BIO 	Dessert lacté au chocolat	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	 Cake Aux Spéculoos	 Banane



Production locale  
Viande racée  
Spécialité du chef



Produits BIO  
Label Rouge  
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur  
Pêche responsable  
Régions Ultra Périphériques



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine contrôlée  
Eco Verger



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée



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

**LE JOUR DU** 

Salade de choux-fleur Vinaigrette à la pomme	 Salade de blé BIO à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	 Crémeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	 Salade croquante (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt et moutarde)	Betteraves en salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Merguez Croq veggie à la tomate	 Colin Gratiné fromage	Emincé de dinde sauce normande (champignon, carotte, crème) Bouchées au soja sauce fraîcheur (fromage blanc, fromage frais, citron)	 Rôti de bœuf au jus  Pavé de merlu sauce nantua (tomate, crème)	
 Boulgour sauce tomate	Haricots beurre	Lentilles au jus	Purée de carottes et pommes de terre	Yaourt nature et sucre
Fromage Fondu Président	 Gouda Bio	Camembert	 Comté	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)
 Compote de pomme Bio	Fruit de saison BIO 	Liégeois à la vanille	 Gâteau au yaourt	

 Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

 Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Régions Ultra Périphériques

 Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée  
 Eco Verger

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée