

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade de pommes de terre
à l'échalote BIO



Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette miel colombo

Betteraves vinaigrette



Velouté gourmand
(panais, courge butternut, salsifis, crème, oignon)



Carottes râpées

Vinaigrette échalote

Sticks (batônnets) végétariens sauce fraicheur



Steak de colin sauce curry

Sauté de veau LR
aux pruneaux



Hachis à la bolognaise
(bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)



Escalope de dinde sauce bourride
(épice paëlla, herbes de provence, huile d'olive)

Palet coco curry
(protéines de pois et blé, carotte, courgettes,
semoule, chapelure, lait de coco, tomate, tapioca)



Hachis à l'égrené de pois



Pavé de merlu sauce bourride

Haricots beurre ciboulette

Lentilles BIO au jus



Mélange 4 céréales BIO
(blé, épeautre, orge, riz)



Salade verte vinaigrette

Chou fleur béchamel

Fromage frais aux fruits

Gouda BIO



Coulommiers

Petit moulé ail et fines herbes

Yaourt nature BIO et sucre



Compote pomme fraise

Flan nappé au caramel

Fruit BIO



Fruit BIO



Cake aux amandes



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



CE2 Certification environnementale niveau 2



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Issu du Commerce Equitable



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



ECORESPONSABLE



Viande d'origine Française



Production locale

GOUTER

Baguette
Croq lait
Jus multifruits

GOUTER

Baguette et miel
Yaourt aromatisé
Fruit

GOUTER

Gaufre pâtissière
Lait
Coupelle compote pomme fraise BIO



GOUTER

Palets bretons
Fromage frais nature et sucre
Jus d'orange

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner
Lait
Fruit