

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis) Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade anglaise au cheddar (laitue, cheddar, croûtons)	Potage Ésaü (aux lentilles)	Taboulé BIO	Carottes râpées, Vinaigrette agrumes
Lasagnes à la bolognaise	Rôti de porc LR  au jus	Escalope de poulet LR  au jus	Rôti de veau BIO sauce normande	Œufs brouillés
Lasagnes au saumon	Steak haché de cabillaud sauce bourride (épice paëlla, herbes de Provence, crème, ail, julienne de légume, oignon)	Bouchées végétariennes (protéines de blé, pois, oignon, huile de colza, malt d'orge)	Colin au crumble de pain d'épices	Haricots verts Bio
	Riz pilaf	Potiron BIO béchamel ail et fines herbes	Petits pois	
Fromage frais aux fruits BIO	Fraidou	Tomme croûte fleurie	Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre
Coupelle compote pomme ananas	Gélifié chocolat	Fruit BIO	Fruit ECORESPONSABLE 	Gâteau au caramel beurre salé 
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques HVE 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 CE Issu du Commerce Equitable	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable ECORESPONSABLE	Viande d'origine Française Production locale
GOUTER Baguette Pavé demi-sel Jus multifruits	GOUTER Pain d'épices Yaourt aromatisé Fruit	GOUTER Brioche et pâte à tartiner Lait Coupelle compote de pomme BIO 	GOUTER Gâteau marbré Fromage frais nature et sucre Jus d'ananas	GOUTER Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit