

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou chinois

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Sauté de porc sauce Vallée d'Auge
(oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)

*Bouchées végétariennes
(protéines de blé, pois, oignon,
huile de colza, malt d'orge)*

Polenta crémeuse à la carotte BIO

Brie

Compote pomme ananas

Salade de riz à la californienne BIO
(maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)

Limande meunière

Epinards BIO béchamel

Emmental

Fruit BIO

Salami et cornichons

Tarte au fromage

Escalope de dinde LR
sauce haricots rouges

*Emincé de pois sauce haricots rouges
(oignon, ail, petits pois, poivrons brunoise,
tomates, épices paëlla)*

Blé pilaf BIO

Cantal

Fruit BIO

Endives aux pommes

Vinaigrette caramel

Rôti de bœuf LR
sauce estragon (oignon, mélange 3
légumes, crème, estragon)

Omelette

Haricots verts BIO

Yaourt nature BIO et sucre

Cake aux pralines roses



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

Moelleux caramel beurre salé
Lait

Fruit Bio

GOUTER

Petit pain au lait
Fromage frais aux fruits Bio
Coupelle compote de pomme BIO

GOUTER

Brioche et beurre
Yaourt nature BIO et sucre
Jus de pommes

GOUTER

Brioche et confiture d'abricot
Lait
Fruit Bio

GOUTER

Galettes Saint-Michel
Fromage blanc BIO et sucre
Fruit Bio

