

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU Végé

MENU 100% CIRCUITS COURTS



Laitue
au croûtons vinaigrette du Terroir
(dés de cheddar 4 composantes)

Paupiette de veau
marengo

Raviolis
aux légumes BIO
(fromage râpé)

Filet de poisson frais
sauce curry

Poulet
rôti

Limande meunière
et citron

Omelette
au fromage

Purée de pommes
de terre et Pois cassés BIO

Salade verte

Blé BIO

Carottes
à la crème

Yaourt BIO nature et sucre
 Yaourt BIO citron
(>100 mg calcium)

Brie
Coulommiers
(100-150 mg calcium)

Fromage frais aux fruits
Fromage frais nature et sucre
(>100 mg calcium)



Fruits BIO

Coupelle de pommes
banane BIO
 Coupelle de pommes fraises
cassis
Et Galette St Michel 4 composantes

Fruit

Cake au pralin
(Pralin : Maison de la Noisette)

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale
 Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Concombres
vinaigrette
 Carottes râpées
 vinaigrette

Bouchées gourmandes épinards
 brebis BIO

Pâtes papillons
 (fromage râpé)

Mimolette
 Comté
 (>150 mg calcium)

Tarte au fromage
 Tarte aux légumes

Saucisse
 de Toulouse

Œuf brouillés

Gratin de courgettes
 (fromage râpé 100-150 mg calcium)

Fruits

Placeholder for Wednesday menu items.

Tomates
vinaigrette
 Céleri
 rémoulade

Rôti de bœuf
 et mayonnaise

Pané de Mozzarella

Lentilles BIO
 à la Paysanne

Crème dessert BIO
au chocolat
Crème dessert BIO
 caramel
 (>100 mg calcium)

Placeholder for Friday menu items.

FERIE

Placeholder for Friday menu items.

Placeholder for Friday menu items.

Placeholder for Friday menu items.

Placeholder for Friday menu items.

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- Confectionné à la cuisine centrale