

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  Végé

 Salade de pommes de terre à l'échalote  
 Taboulé au boulgour (poivron, tomate, citron, menthe)

 Mâche et croûtons  
 Scarole et maïs  
Vinaigrette ciboulette

 Potage fermier (pommes de terre, légumes potage, choux de Bruxelles, crème)

Carottes râpées BIO   
Vinaigrette échalote  
Céleri râpé mayonnaise BIO 

 Bœuf LR   
Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)

 Rôti de dinde LR   
sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)

 Nuggets de poisson

 Steak de colin sauce bourride ( crème, ail, julienne, oignon)

 Curry de pois chiches et riz IGP 

 Hoki sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)

Petits pois

Semoule BIO   
et jus de légumes

Haricots beurre à l'ail

 Yaourt nature et sucre  
Yaourt aromatisé

Coulommiers  
Petit moulé ail et fines herbes

 Cantal   
 Saint Nectaire 

Fromage frais aux fruits BIO   
Fromage blanc nature BIO et sucre 

 Fruit de saison BIO   
 Fruit de saison BIO 

Compote pomme banane BIO   
Coupelle compote pomme fraise cassis BIO 

Banane RUP   
 Fruit de saison

Tarte pomme normande  
Crêpe moelleuse sucrée

 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