



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

Salade de pâtes à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) Vinaigrette nature Salade de blé à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	Endives vinaigrette Salade frisée et maïs Vinaigrette caramel		Carottes râpées BIO Vinaigrette nature Chou blanc BIO sauce enrobante échalote (mayonnaise, fromage blanc)	Potage de légumes BIO (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet)
Sauté de bœuf LR sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)	Bouchées de blé		Couscous aux boulettes de bœuf (DURABLE)	Moules sauce crème
Quenelles nature sauce curry			Steak haché de cabillaud sauce aneth	
Haricots beurre	Epinards et pommes de terre béchamel BIO		Semoule et légumes couscous (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron)	Pommes campagnardes + squeeze de ketchup
Yaourt aromatisé BIO à la vanille Yaourt nature BIO et sucre	Edam Gouda		Fromage fondu Président Petit moulé aux noix	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Fruit de saison ECORESPONSABLE Fruit de saison ECORESPONSABLE	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat		Tarte au citron Tarte normande	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO

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