



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Vége

Salade de mâche
Frisée aux croûtons
Vinaigrette à la pomme

Beignets de chou fleur
Samoussa aux légumes

Salade verte BIO et maïs, vinaigrette nature
 Céleri râpé BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise échalote)

Pizza aux légumes BIO
Pizza au fromage BIO

Cordon bleu de volaille

Riz IGP jambalaya
(haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)

Rôti de bœuf LR et ketchup

Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)

Cubes de saumon sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épices paëlla)

Bouchées pistou fromage

Epinards hachés béchamel

Boulgour BIO sauce tomate

Fromage fondu Président
Petit moulé ail et fines herbes

Gratin de piperade (macaronis et poivrons, fromage râpé)

Saint Nectaire AOC
Fourme d'Ambert AOC

Edam BIO
Gouda BIO

Fruit de saison (ECORESPONSABLE)
Fruit de saison (ECORESPONSABLE)

Fromage frais nature et sucre
Fromage frais aux fruits

Banane
Fruit de saison

Gélifié à la vanille
Flan nappé au caramel

Flan pâtissier
Moelleux au chocolat frais

Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

Pêche responsable
 Bleu blanc cœur
 Eco Verger

Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée
 Région Ultra Périphérique