



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