



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU Végé

REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ

Concombres vinaigrette
Vinaigrette

Carottes râpées BIO LOCALES
Vinaigrette agrumes

Salade pastèque, tomate, feta
(à faire sur site)

Vinaigrette nature

Escalope de poulet LR
sauce célestine
(champignon tomate paprika crème oignon)

Emincé de pois sauce occitane
(petits pois, poivrons, épice paëlla)

Limande meunière

Rôti de bœuf BIO froid
sauce tartare (mayonnaise, câpres,
échalote, ciboulette, cornichons)

Steak de colin sauce abricot

Galette italienne
(tomate, mozzarella, oignon, basilic)

Gnocchetti BIO locales, lentilles et maïs

Bouchées au pistou
sauce fraîche à la menthe

Haricots beurre (CE2) et Boulgour pilaf BIO

Mélange de 4 céréales BIO
(blé, épeautre, orge, riz complet)

Printanière de légumes

Gnocchetti BIO locales

Purée de courgettes

Saint Nectaire

Yaourt nature LOCAL LBV et sucre

Fromage fondu Président

Fruits de saison
(ECORESPONSABLE)

Fruits de saison
(Banane RUP)

Glaces
(au lait)

Moelleux à la
framboise

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Brioche à trancher
Yaourt nature et sucre
Jus d'ananas

Pain au chocolat bouanger
Lait
Fruit

Baguette
Fraidou
Compote pomme banane

Pompon cacao
Fromage frais nature sucré
Fruit

Baguette et confiture de fraise
Lait
Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée