

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU 

 Tomates BIO vinaigrette
Vinaigrette 

 Colin poêlé et citron

Galette espagnole
(riz, petit pois, poivron, tomate)

Courgettes cubes et riz BIO 
(50/50)

Glaces Mister Freeze
(à l'eau)

GOUTER

Fourrandise fraise
Yaourt nature et sucre
Fruit

 Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

Burger de veau sauce normande
(champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Emincé de pois sauce blanquette
(laurier, thym, poireaux, carottes, crème)

Mélange de légumes (brocolis,
carottes jaunes et oranges) et haricots plats
 Quinoa BIO

Cantal 

Fruits de saison
(ECORESPONSABLE)

GOUTER

Croissant du boulanger
Lait
Compote pomme cassis

 Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

REPAS "GARDEN PARTY" 



Chipolatas (porc) et ketchup

Stick végétarien et ketchup

Salade de pommes de terre des Alpes
(miel, moutarde, dés de
mimolette et croûtons)

Plateau de fromages
(brie, bûchette mi-chèvre) 

Fruit de saison BIO 
(Pastèque BIO)

GOUTER

Marbré
Fromage frais nature sucré
Jus de pamplemousse

 Pêche responsable
 Production locale
 Bleu blanc cœur

Rôti de bœuf BIO 
froid sauce cocktail

 Coquillettes BIO à la basque
(huile d'olive, ail, oignon, brunoise
de poivron, tomate, épice paëlla)

 
Curvi rigati BIO LOCALES

Yaourt nature LBV LOCAL et sucre 

Fruits de saison
(Banane RUP)

GOUTER

Madeleine longue
Lait
Compote de pomme

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

  
Carottes râpées BIO LOCALES,
et emmental en dès
vinaigrette

 Gâteau d'œufs BIO 
sauce tomate

Jardinière de légumes BIO 

 Moelleux pomme cannelle

GOUTER

Baguette et confiture d'abricot
Yaourt aromatisé
Fruit

 Indication Géographique Protégée