

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Wings de poulet LR et ketchup

Bouchées azuki et ketchup

Carottes Vichy BIO LOCALES
et pommes rissolées

Fromage fondu président

Fruits de saison
(ECORESPONSABLE)

GOUTER

Fourrandise Fraise
Yaourt nature et sucre
Fruit

Salade iceberg et croûtons
Vinaigrette

Sauté de bœuf BIO
sauce hongroise
(champignon, piment doux, tomate)

Croustillant au fromage

Julienne de légumes
et blé saveur jardin
(tomate, ciboulette, échalote)

Yaourt BICOUCHE LOCAL LBV

GOUTER

Baguette
Fraidou
Jus multifruits

Parmentier de poisson polenta
carotte (PLAT DURABLE)

Hachis à l'égrené de pois

(Purée)

Camembert

Fruits de saison BIO

GOUTER

Gaufre au sucre (pâtisserie)
Lait
Compote pomme fraise

LE JOUR DU Végé

REPAS ESPAGNOL

Tortillas tomate poivrons BIO
(œuf, pommes de terre, thym, laurier)

Salade verte BIO
et vinaigrette nature

Tomme noire

Flan pâtissier

GOUTER

Baguette et miel
Fromage frais aux fruits
Fruit

Pavé de merlu sauce orientale
(tomate, cannelle, raisins pruneaux et abricots
secs)

Semoule façon couscous
(légumes couscous, tomates, raisins et abricots
secs, pois chiches, raz el hanout)

Semoule BIO safranée

Saint Nectaire

Fruits de saison

GOUTER

Pompon cacao
Lait
Compote pomme banane

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