

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 
Tomate BIO vinaigrette
Vinaigrette


Tarte chèvre tomate basilic


Salade verte et vinaigrette


Yaourt nature LBV LOCAL et sucre

GOUTER

Baguette
Pavé demi-sel
Jus d'ananas


Steak de colin sauce nantua

Omelette BIO 

Légumes aïoli
(carottes, haricots verts, chou fleur,
pommes de terre)

Fraidou

Fruits de saison

GOUTER

Moelleux caramel beurre salé
Fromage frais nature sucré
Fruit


Sauté de veau BIO aux pruneaux
(pruneaux, cannelle, ail, raisins de corinthe)

Pané à la mozzarella

Petits pois BIO 
saveur soleil

Edam BIO 

Fruits de saison
(Banane RUP)

GOUTER

Pain au chocolat du boulanger
Lait
Compote de pomme

  
Carottes râpées BIO LOCALES,
vinaigrette

Calamars à la romaine

Bouchées de blé

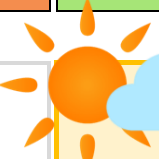
Purée de brocolis (CE2)

Glaces Mister Freeze
(à l'eau)

GOUTER

Baguette et beurre
Yaourt aromatisé
Fruit

REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ

   
Cœur de laitue et dès de mimolette
vinaigrette framboise

 
Jambon de Paris (porc) LR
sauce froide mayonnaise basilic


Œufs durs BIO et mayonnaise

Ratatouille
et riz

 
Cake abricot vanille BIO

GOUTER

Brioche pépites chocolat
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