



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

LE JOUR DU Végé

	<p>Salade verte BIO et croûtons </p> <p>Vinaigrette </p>	<p>Concombres, vinaigrette </p>	<p>Taboulé au boulgour BIO et dés de brebis </p>	<p>Carottes râpées BIO LOCALES, vinaigrette et mimolette </p>
	<p>Chipolatas (porc) </p>	<p>Sauté de veau LR Sauce dijonnaise </p>	<p>Tarte fromage</p>	<p>Nuggets de poisson </p>
	<p>Omelette BIO </p>	<p>Base new dehli (tomates, poireaux, pois chiches, lentilles, carottes, épices tandoori) </p>		<p>Sticks végétariens</p>
	<p>Purée de pommes de terre BIO </p>	<p>Riz pilaf BIO </p>	<p>Salade iceberg</p>	<p>Ratatouille et blé BIO </p>
	<p>Yaourt nature Les Bas Vignons et sucre </p>	<p>***</p>	<p>Fromage frais sucré</p>	<p>***</p>
	<p>***</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>	<p>***</p>	<p>Glace vanille</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	<p>Coupelle de compote de pomme</p> <p>Baguette</p> <p>Croc'lait</p>	<p>Lait</p> <p>Pompon cacao</p> <p>Fruit</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Baguette viennoise</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Lait</p> <p>Brioche à trancher</p> <p>Coupelle de compote pomme fraise</p>



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