

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

HALLOWEEN

Endives aux croûtons

Carottes râpées BIO LOCALES et dés d'emmental

Chou rouge BIO et dés de mimolette

Vinaigrette pomme

Vinaigrette

Vinaigrette

Rôti de veau Label Rouge sauce crème (oignon, mélange 3 légumes, crème)

Francfort de volaille et ketchup

Steak de colin sauce bourgogne (vinaigre balsamique, crème, moutarde, tomate)

Axoa de bœuf BIO (bœuf haché, piment doux, poivron, oignon, ail, concentré de tomate)

Gâteau d'œufs BIO et sauce tomate

Pané à la mozzarella

Stick végétarien et ketchup

Pané de blé et mayonnaise

Riz BIO et égréné végétal tomate

Haricots verts BIO

Purée de potiron

Curvi rigatti BIO LOCALE

Riz BIO

Petits pois

Cantal

Yaourt bicouche LOCAL

Fraidou

Fruit de saison

Banane RUP

Cake aux pralines roses

Crème dessert à la myrtille

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Pompon cacao
Yaourt nature et sucre
Compote de pomme

Petit pain au lait (emballé)
Lait
Fruit

Barre bretonne
Fromage frais aux fruits
Jus de pomme

Fourrandise à la fraise
Lait
Fruit

Baguette
Fromage frais au sel de Guérande
Fruit

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale
 France Agrimer