

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Sticks (batonnets) végétariens et mayonnaise

Haricots beurre sauce tomate et spirales BIO LOCALES

Saint Nectaire
Aide UE à destination des écoles

Fruit ECORESPONSABLE

GOUTER

Brioche à trancher
Fromage frais nature sucré
Jus de raisin

Salade iceberg

Vinaigrette

Filet de lieu noir frais sauce crème

Galette indienne

Purée de brocolis

Fromage blanc et brisure de spéculoos

GOUTER

Pain au chocolat du boulanger
Lait
Fruit

Soupe Vichyssoise et fromage râpé
(aux petits pois)

Sauté de bœuf BIO
aux olives

Bouchées au pistou

Carottes vichy BIO LOCALES

Fruit de saison BIO

GOUTER

Baguette
Croq lait
Jus multifruits

Soupe Vichyssoise et fromage râpé
(aux petits pois)

Poulet rôti LR
sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)

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

Semoule BIO LOCALE

Yaourt nature LOCAL et sucre

Banane RUP

GOUTER

Fourrandise fraise
Lait
Compote pomme ananas

Carottes râpées BIO LOCALES et dés d' emmental
vinaigrette nature servis à part
Aide UE à destination des écoles

Hoki pané et citron

Croq veggie à la tomate

Epinards béchamel au chèvre

Clafoutis griottes

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner
Yaourt aromatisé
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