

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

MENU D'HIVER

Salade de mâche et maïs

Vinaigrette au piment d'Espelette

Sticks (batonnets) végétariens et ketchup

Hachis à la bolognaise DURABLE 

Hachis à la bolognaise végétarienne aux lentilles


Pommes sautées


Emmental BIO 


Fruit Ecoresponsable

Yaourt nature LBV et sucre 




Potage potiron BIO et fromage râpé 

Sauté de veau LR sauce orientale
(épice paëlla, cannelle, tomate, raisin
pruneau et abricot secs) 

 Semoule et égrené végétal
à la marocaine (tomate, oignon, cumin, ail, sucre,
raisins et abricots secs, cardamome)

Semoule (50%)
et légumes façon tajine (50%)

Banane RUP 

 et sauce chocolat du chef



Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette framboise


 Crozets au jambon de dinde 

 Crozets sauce fromagère



Fromage blanc et crème de marrons



Salade chou chou BIO et dés de mimolette
(chou blanc et rouge sauce fromage blanc) 

 Colin gratiné fromage

Pané de blé, fromage et épinards

Carottes pot au feu à la moutarde (CE2) (bouillon
moutarde à l'ancienne)



Cake miel cannelle

GOUTER

Fourrandise au citron
Fromage frais nature sucré
Compote de pomme

GOUTER

Petit pain au chocolat du boulanger
Lait
Fruit

GOUTER

Baguette et beurre
Yaourt aromatisé
Compote pomme fraise

GOUTER

Pompon cacao
Lait
Fruit

GOUTER

Baguette et confiture de fraise
Fromage frais nature sucré
Jus multivitamines



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