

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Pomelos et sucre

\*\*\*

Potage velouté champignons  
et croûtons

Carottes râpées BIO et dés d'emmental

Vinaigrette

\*\*\*

Boulettes de colin pané au citron

Omelette BIO  
et sauce basquaise  
(tomate, poivrons, oignons)

Tartine de la montagne aux lardons  
fumés

Rôti de bœuf BIO  
et sauce forestière

Filet de lieu frais sauce lombarde  
(tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)

Bouchées végétariennes

Tartiflette sans viande

Galette Tex Mex  
(haricot rouge, boulgour, oignon,  
tomate, poivron, maïs)

Pané mozarella

Chou fleur béchamel BIO

Riz BIO

Salade iceberg et vinaigrette

Petits pois

Coquillettes BIO LOCALES

\*\*\*

Yaourt bicouche LBV



Milkshake framboise

\*\*\*

Saint Nectaire

Liégeois vanille

Fruit

Moelleux garniture pomme poire

Fruit Ecoresponsable

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner noisette  
Yaourt nature et sucre  
Jus de pommes

GOUTER

Marbré  
Lait  
Coupelle de compote de pomme

GOUTER

Baguette  
Fromage frais au sel de Guérande  
Jus d'ananas

GOUTER

Pain au lait (emballé)  
Lait  
Fruit

GOUTER

Moelleux caramel beurre salé  
Yaourt aromatisé  
Compote pomme banane

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