



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VEGE

Salade iceberg et croûtons vinaigrette	***	Potage parmentier BIO et fromage râpé (pomme de terre, crème, légumes potage)	<b>Salade façon Cesar</b> (iceberg, croustons, œuf dur, dés d'emmental et sauce blanche)	Carottes râpées BIO LOCALES et vinaigrette servie à part <b>Aide UE à destination des écoles</b>
Lasagnes au saumon	Sauté de bœuf BIO sauce marengo (tomate, oignon, champignon)	Croq veggie fromage	<b>Poulet rôti LR</b>	Filet de lieu frais sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)
Lasagnes chèvre épinards	Emincé de pois sauce champêtre (tomate, champignons, carottes, crème et échalote)	Mélange de légumes et haricots plats	<b>Pané à la mozzarella</b>	Galette basquaise et ketchup
***	Petits pois	***	<b>Choux de Bruxelles et pommes de terre</b>	Semoule BIO LOCALE safranée
***	Pont l'évêque AOC <b>Aide UE à destination des écoles</b>	***	<b>Galette des rois à la frangipane</b>	<b>Yaourt bicouche LOCAL Les Bas Vignons à la fraise</b>
Gélifié au chocolat	Fruits de saison BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Fruits de saison BIO	***	***
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Fruit Barre bretonne Lait	Jus d'orange Baguette et tablette de chocolat au lait Yaourt aromatisé	Jus de pomme Gaufre parisienne Fromage frais sucré	Coupe de compote de pommes Baguette Emmental portion	Fruit Petit pain au lait Lait

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- CE2** : Certification environnementale de niveau 2

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Région Ultra Périphérique

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée