



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade iceberg et croûtons vinaigrette	***	 Potage parmentier BIO et fromage râpé (pomme de terre, crème, légumes potage)	 Salade façon Cesar (iceberg, croustons, œuf dur, dés d'emmental et sauce blanche)	 Carottes râpées BIO LOCALES et vinaigrette servie à part Aide UE à destination des écoles
Lasagnes au saumon	Sauté de bœuf BIO sauce marengo (tomate, oignon, champignon)	Croq veggie fromage	Poulet rôti LR	 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	Pané à la mozzarella	Galette basquaise et ketchup
***	Petits pois	***	Choux de Bruxelles et pommes de terre	 Semoule BIO LOCALE safranée
***	Pont l'évêque AOC Aide UE à destination des écoles	***	 Galette des rois à la frangipane	Yaourt bicouche LOCAL Les Bas Vignons à la fraise
Gélifiéd au chocolat	Fruits de saison BIO Aide UE à destination des écoles	Fruits de saison BIO	***	***
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
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