



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

REPAS GREC

Courgettes râpées
Vinaigrette nature

Salade tomate et dès de brebis
vinaigrette nature

Pastèque BIO

Steak de colin sauce nantua
(oignons, ail, tomate, maquereaux, crème)

Boullgour façon couscous BIO
(légumes couscous, raisins,
pois chiches, raz-el-hanout)

Emincé de dinde LR
sauce olives

Sauté de veau LR sauce charcutière
(tomate, cornichons)

Calamars à la romaine et citron

Emincé de pois sauce Amérique
(oignon, ketchup, cumin, paprika)

Pané de blé fromage épinards

Galette italienne

Omelette BIO

Gnocchetti BIO LOCALES

Semoule BIO

Ratatouille et blé BIO

Courgettes béchamel au chèvre

Cantal AOC

Yaourt aromatisé BIO vanille



Fromage frais nature sucré

Fruit de saison BIO

Ile flottante

Crème dessert vanille

Moelleux aux pommes maison

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Barre de céréales choco crunchy
Lait
Jus de pommes

Baguette
Fromage frais au sel de Guérande
Fruit

Gaufre au sucre
Fromage frais aux fruits
Fruit

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

Baguette et confiture d'abricots
Lait
Fruit

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Appellation d'origine

