



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Salade coleslaw Salade de mâche et noix	Taboulé Salade de blé parisienne	Endives et croûtons Laitue Iceberg et maïs	Salade de haricots verts Chou-fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade Salade verte
Tortelloni tomate mozzarella sauce crème et fines herbes	Nuggets de volaille <i>Poisson gratiné au fromage</i>	Boulettes de bœuf couscous <i>Semoule façon couscous</i>	Blanquette de veau à la citronnelle <i>Emincé de pois façon blanquette</i>	Cubes de colin pané
	Petits pois au jus	Légumes couscous et Semoule	Riz Camarguais créole	Gratin de carottes, pommes de terre crème et ciboulette
Camembert Pointe de brie	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Vache qui rit Carré frais	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Cantal Tomme grise
Crème dessert au caramel Gélifiè à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop	Fruit de saison Fruit de saison	Eclair au chocolat Eclair à la vanille
GOUTERS				
		Gaufre Saint Nectaire Fruit de saison Jus de pommes		



Production locale



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Plat végétarien



Pêche responsable



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

* Aide UE à destination des écoles

Viande de bœuf d'origine française

volaille et d'agneau crues origine française

Viande de porc,