

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, échalote, basilic) Salade de riz californienne	Céleri râpé mayonnaise Pomelos et sucre	Macédoine mayonnaise Salade de haricots verts	 Nid de Pâques (salade, carottes râpées, œufs durs)	Salade verte et croûtons vinaigrette au piment d'Espelette Salade de mâche et maïs
Sauté de bœuf sauce estragon <i>Croq veggio fromage</i>	Saucisse de francfort LR <i>Calamars à la Romaine</i>	Gâteau d'œufs au fromage	Sauté de poulet LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes) <i>Emincé de pois sauce Dijonnaise</i>	Aiguillettes de colin meunière et citron
Carottes persillées	Chou fleur béchamel au cheddar	Purée de patate douce	Pommes rissolées	Epinars hachés à la crème
Petit moulé nature Pavé demi sel	Saint Nectaire AOC Fourme d'Ambert AOC	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Tomme de Lozère	Brie Carré
Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pomme Compote pomme fraise cassis	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux chocolat noisette et Chocolats de Pâques	Banane RUP

GOUTER
Barre de chocolat
Camembert
Compote de pommes
Jus d'oranges



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée