

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>LE JOUR DU Végé</i>	VENDREDI
Tomates vinaigrette Salade verte et maïs Vinaigrette basilic	Nems au poulet Samoussa aux légumes	Concombres vinaigrette Laitue iceberg et croûtons	Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) Salade de blé à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)	Pastèque
Jambon blanc de Paris Bouchées de blé	Boulettes de veau sauce dijonnaise (moutarde) Sticks végétariens sauce cocktail basilic	Sauté de bœuf aux olives (tomate, oignons, herbes de provence, olives noires et vertes) Colin mariné provençale	Omelette au fromage	Anneaux de calamars et citron
Coquillettes et Emmental râpé	Purée de pommes de terre et courgettes	Boulgour aux petits légumes (carottes, navets, petits pois, haricots verts)	Ratatouille	Haricots verts à l'ail et persil
Tomme blanche Bûchette mi-chèvre	Edam Mimolette	Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré	Petit moulé nature Pavé 1/2 sel	Vache qui rit
Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille	Compote de pommes abricots Compote pommes bananes	Melon jaune Abricots	Melon Charentais Fruit de saison	Cake au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Bongateau fraise Gouda Fruit de saison Jus d'ananas	Gaufre Saint Nectaire Fruit de saison Jus de pommes	Barre de chocolat Camembert Compote de pommes Jus d'oranges	Fourrandise à l'abricot Edam Compote de pommes Jus d'ananas	Flibustier Saint Paulin Fruit de saison Jus d'orange



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