

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	LE JOUR DU 			
 Taboulé   Salade tortis  au surimi	 Salade buffalo vinaigrette au sirop d'érable (laitue iceberg maïs et haricots rouges) Salade iceberg et croûtons	Crêpe au fromage Friand au fromage	Carottes râpées  , vinaigrette agrumes  Céleri rémoulade 	Chou blanc sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote) Mâche et noix, vinaigrette moutarde à l'ancienne 
 Blanquette de veau (oignon, crème, champignon) Colin mariné thym citron	 Croq veggie tomate	Poulet rôti au jus Nuggets de poisson	 Sausisse Catalane Bougour, lentilles et maïs BIO	 Colin croustillant à l'Anglaise
Haricots verts à l'ail	Riz créole	Epinards et pommes de terre béchamel 	Lentilles au jus 	Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et Coquillettes
Fromage frais aux fruits  Fromage frais nature  et sucre	Tomme Gouda	Fromage fondu président Croc'lait	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre  Tomme 
Fruit de saison  Fruit de saison 	Compote de pomme  Compote de pomme abricot 	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	 Gâteau façon brownies  Gâteau Basque ANNIVERSAIRES
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Fourrandise à l'abricot Edam 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