
















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b> 			
Pâté de campagne et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées  Chou blanc  sauce enrobante échalote (mayonnaise, fromage blanc)	Tarte aux légumes Tarte chèvre tomate basilic	Salade verte  vinaigrette du terroir  Concombres en salade 	Chou-fleur vinaigrette Macédoine mayonnaise
 Sauté de veau sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes) <i>Quenelles natures sauce italienne</i>	Croq veggie au fromage	 Colin croustillant à l'Anglaise et Ketchup	 Boles de picoulat <i>Emincé de pois sauce olives</i>	Chicken wings <i>Bouchées de blé</i>
Haricots beurre ail et persil	Epinards hachés et pommes de terre béchamel	Riz IGP 	Haricots blancs	Pommes rissolées et Ketchup
Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Edam  Gouda 	Tomme blanche Gorgonzola AOP 	Petit moulé nature Fromage fondu président	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits
Fruit de saison  Fruit de saison 	Crème dessert à la vanille Crème dessert au caramel	Fruit de saison  Fruit de saison 	Tarte au citron Tarte aux pommes Normande	Fruit de saison  Fruit de saison 
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
		Rocher coco Petit Louis Compote de pommes Jus de pommes		



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