

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Tomates vinaigrette 	Boulettes de veau sauce dijonnaise (moutarde) Sticks végétariens sauce cocktail basilic	Concombres vinaigrette	 Salade de tortis  à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	 Pastèque 
Jambon blanc de Paris Bouchées de blé	Purée de pommes de terre et courgettes	 Sauté de bœuf aux olives (tomate, oignons, herbes de provence, olives noires et vertes) Colin mariné provençale	  Omelette au fromage 	 Anneaux de calmars et citron
Coquillettes  et Emmental râpé	Edam	 Boullgour  aux petits légumes (carottes, navets, petits pois, haricots verts)	 Ratatouille	 Haricots verts  à l'ail et persil
Crème dessert au chocolat	 Compote de pommes abricots	Yaourt aux fruits	Melon Charentais	 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