

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU 
Tomate BIO vinaigrette  Salade verte BIO et croûtons vinaigrette 	Concombres vinaigrette au caramel	Saucisson à l'ail et cornichons Terrine de légumes et mayonnaise	 Taboulé BIO   Salade de blé BIO à l'orientale  (oignon, pois chiches, cumin, tomate, raisin, abricot sec)	 Carottes râpées vinaigrette  Salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
Boulettes d'agneau sauce rougail Sauté de dinde à la sauge	 Cubes de saumon sauce aneth  Steak de colin sauce blanquette (oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)	Emincé de volaille BIO sauce blanquette  Bœuf bourguignon RAV 	Rôti de porc LR au jus  Rôti de dinde LR au jus 	 Gratin campagnard BIO  (pommes de terre, lentilles, crème, curry) et emmental râpé
Riz carottes et navets	Boulgour BIO 	Purée aux courgettes	Mélange d'automne (courge butternut, potiron, panais, patate douce)	
Petit moulé Croc'lait	Brie Bûchette mi-chèvre	Yaourt BIO à la vanille   Yaourt nature BIO sucré  	Cantal AOC  Bleu d'Auvergne AOP 	Fromage frais nature sucré Fromage frais aux fruits
Compote de pomme vanille  Compote pomme banane	Dessert lacté à la vanille Dessert lacté au chocolat	 Fruit de saison local (Ecoresponsable)   Fruit de saison local (Ecoresponsable)  	Banane BIO  Fruit de saison BIO 	Tarte pomme rhubarbe
GOUTER Madeleines longues Fromage frais aux fruits	GOUTER Fourrandise citron Fruit	GOUTER Baguette et pâte à tartiner noisette Compote pomme fraise	GOUTER Barre bretonne Yaourt nature et sucre	GOUTER Baguette Pavé demi-sel Fruit

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'Origine Française
 Production locale