

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU VÉGE

MENU 100% CIRCUITS COURTS



Œuf dur mayonnaise



Laitue
au croûtons vinaigrette du Terroir
(dés de cheddar)

Paupiette de veau
marengo



Raviolis
aux légumes BIO
(fromage râpé)

Filet de poisson frais
sauce curry



Poulet
rôti



Limande meunière
et citron

Omelette
au fromage



Purée de pommes
de terre et Pois cassés BIO



Salade verte



Blé BIO



Carottes
à la crème



Yaourt BIO nature et sucre



Brie
Coulommiers
(100-150 mg calcium)



Fromage frais aux fruits



Fruits BIO



Coupelle de pommes
banane BIO



Fruit



Cake au pralin
(Pralin : Maison de la Noisette)

- 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
- Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU **Végé**

<p>Concombres vinaigrette </p>	<p>Tarte au fromage</p>		<p>Tomates vinaigrette </p>		
<p>Bouchées gourmandes épinards brebis BIO </p>	<p>Saucisse de Toulouse </p>		<p>Rôti de bœuf et mayonnaise</p>		<p>FERIE</p>
	<p>Œuf brouillés </p>		<p>Pané de Mozzarella</p>		
<p>Pâtes papillons (fromage râpé) </p>	<p>Gratin de courgettes (fromage râpé 100-150 mg calcium) </p>		<p>Lentilles BIO à la Paysanne </p>		
<p>Mimolette Comté (>150 mg calcium)</p>	<p></p>		<p></p>		
<p>Coupelle de compote de pommes</p>	<p>Fruits</p>		<p>Crème dessert BIO au chocolat </p>		

- 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**
- Confectionné à la cuisine centrale**