

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates Concombre vinaigrette miel colombo	Taboulé BIO Salade de coquillettes BIO à la Parisienne (tomates, maïs, basilic, échalote)	Pastèque BIO Melon jaune BIO	LE JOUR DU LA BRETAGNE Carottes râpées au vinaigre de cidre	Pâté de foie et cornichons Saucisson à l'ail et cornichons *Roulade de volaille et cornichons
Sauté de bœuf sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Poulet rôti	Saucisse de Toulouse	Crêpe au fromage	Filet de poisson frais sauce Rougail
Pommes de terre Campagnardes	Ratatouille BIO	Saucisse de volaille	Chou fleur BIO Et Pommes de terre béchamel	Semoule BIO
Brie (100-150 mg calcium)	Emmental (>150 mg calcium)	Petits pois à la Paysanne	Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)
Coupelle de compote de pommes fraises Coupelle de compote de pommes abricots	Fruits (Rup)	Gouda Cantal (>150 mg calcium)	Fromage frais nature et sucre (>100 mg calcium)	Fruits
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain Confiture aux fruits rouges 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



Confectionné à la cuisine centrale