



Semaine du 04 au 08 avril 2022

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGÉ

<p> Salade de blé à l'orientale <i>(pois chiches, raisins secs, tomate, oignon)</i></p>	<p> Salade verte et surimi <i>Vinaigrette terroir</i></p>	<p> Chou blanc LOCAL aux raisins <i>Vinaigrette nature</i></p>	<p>Tartare de tomates aux herbes <i>(tomates, basilic, ail, cœur de palmier)</i></p>	<p> Carottes râpées LOCALES <i>Vinaigrette au miel</i></p>
<p> Œufs brouillés</p>	<p> Filet de Limande meunière</p>	<p> Sauté de bœuf mexicaine <i>(poivrons sauce chili paprika)</i></p>	<p>Saucisse de Montbéliard <i>* Saucisse de volaille</i></p>	<p> Pavé de merlu sauce aioli</p>
<p> Purée pommes de terre, carottes, haricots verts</p>	<p> Penne LOCALES &amp; compotée de tomates</p>	<p> Dés de courgettes et riz (50/50)</p>	<p> Haricots blancs à l'ail &amp; carottes Vichy</p>	<p> Légume aioli Pommes de terre</p>
<p> Edam</p>	<p>Fraïdou</p>	<p> Fromage blanc aux fruits</p>	<p> Buchette mi-chèvre</p>	<p> Yaourt aromatisé</p>
<p> Fruit</p>	<p>Fian chocolat</p>	<p> Purée de pommes</p>	<p> Fruit LOCAL</p>	<p>Gaufre fantasia <i>(au chocolat)</i></p>
<p> Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Jus de fruits</p>	<p> palmier Yaourt aromatisé Compote</p>	<p> Céréales Lait Fruit</p>	<p> Galette st michel Fromage frais fruité Jus de fruits</p>	<p> Baguette et confiture d'abricots Lait Fruit</p>
<p> Production locale Viande racée Spécialité du chef</p>	<p> Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française</p>	<p> Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien</p>	<p> Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p>