



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Endives et croûtons, vinaigrette nature</p> <p>Colin gratiné au fromage</p> <p>Epinards et pommes de terre béchamel BIO</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit</p> <p>Production locale</p> <p>Viande racée</p> <p>Spécialité du chef</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Saucisse de francfort * Francfort de volaille</p> <p>Haricots blancs à la tomate Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sauce fraise</p> <p>Crêpe sucrée</p> <p>Fourrandise fraise Lait Compote pomme pêche</p> <p>Produits BIO</p> <p>Label Rouge</p> <p>Viande d'origine Française</p>	<p>Salade anglaise au cheddar (laitue iceberg croûtons) Vinaigrette basilic</p> <p>Sauté de boeuf sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin)</p> <p>Chou fleur persillé Pommes campagnardes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Cake au chocolat BIO</p> <p>Sablés de Retz Fromage frais nature et sucre Fruit</p> <p>Bleu blanc cœur</p> <p>Pêche responsable</p> <p>Plat végétarien</p>	<p>Chou rouge BIO sauce fromage blanc à l'échalote</p> <p>Cappelletti tomate basilic</p> <p>Cotentin</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Bongâteau au chocolat Lait Fruit</p> <p>Nouvelles recettes</p> <p>Appellation d'origine contrôlée</p>	<p>Œuf dur BIO à la mayonnaise</p> <p>Hachis Parmentier à la carotte</p> <p>Fruits de saison BIO</p> <p>Gaufrette vanille Fromage blanc nature et sucre Jus de raisin</p> <p>Appellation d'Origine Protégée</p> <p>Indication Géographique Protégée</p>
LE JOUR DU Végé				