



LUNDI

Salade iceberg, radis
rondelles et maïs
Vinaigrette ciboulette



Sauté de bœuf sauce marengo (champignon,
tomate)

Pommes campagnardes
Brunoise de légumes
(carotte, navet, poireau, céleri)

Brie



Gélinifé à la vanille

GOUTER

Baguette et barre de chocolat au lait
Fromage frais aux fruits
Fruit



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

MARDI

Betteraves vinaigrette



Brandade de poisson

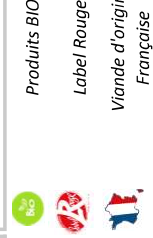
Yaourt nature et sucre



Purée de pommes romarin

GOUTER

Pompon cacao
Lait
Fruit



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine
Française

MERCREDI

Salade de pâtes (coquillettes) à la parisienne
(tomate, maïs, échalote, basilic)



Sauté de porc au jus
* Sauté de dinde au jus

Chou fleur persillé
Lentilles

Edam



Fruits de saison

GOUTER

Madeleines longues
Yaourt sucré
Jus de pommes



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien

JEUDI

LE JOUR DU

Salade iceberg et oignons frits,
vinaigrette terroir

Bouchée de blé panée

Carottes Vichy
Boulgour et jus de légumes

Fromage frais aux fruits



Cake à l'orange

GOUTER

Pain de mie
Fromage frais au sel de Guérande
Fruit



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

VENREDI



Radis sauce piccalilli
(crème, purée de carottes, brisure de chou
fleur, paprika, mayonnaise, cornichons)



Cubes de Hoki pané

Epinards et pommes
de terre béchamel

Fondu Président



Fruits de saison

GOUTER

Moelleux caramel beurre salé
Lait
Compote pomme fraise



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée