



LUNDI

LE JOUR DU **Vege**

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou-fleur en salade Vinaigrette ciboulette	Taboulé	Salade iceberg et croitons Vinaigrette nature	Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette Vinaigrette persil
Boulgour, lentilles et maïs	Saucisse de francfort * <i>Francfort de volaille</i>	Steak de colin beurre citron	Rôti de bœuf au jus	Calamars à la romaine et citron
Yaourt aromatisé	Légumes potée (chou vert, poireau, carotte, navet, pomme de terre)	Riz créole Emincé de poireaux à la crème	Purée de pommes de terre Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, poivrons, courgettes)	Farfalles LOCALES et Petits légumes (50/50)
Donut's	Fromage frais nature et sucre	Saint Paulin	Camembert	Fraïdou
GOUTER	Purée de pomme verveine	Fruits de saison	Liégeois à la vanille	Fruit de saison
GOUTER	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Fruit	Sablés de Retz Yaourt sucré Jus de raisins	Pain d'épices Lait Fruit	Baguette et barre de chocolat au lait Fromage frais sucré Fruit
Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat végétarien	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée