

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage aux légumes (carottes, courgettes, haricots verts, pommes de terre)	LE JOUR DU Céleri rémoulade Batavia et dés de mimolette, vinaigrette ciboulette		<div style="border: 2px solid blue; padding: 10px;"> <p>LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES</p> <p>Œuf dur sauce cocktail sur salade</p> <p>LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES</p> <p>Choucroute (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre)</p> <p>Choucroute de la mer (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)</p> <p>Camembert </p> <p>Gâteau de Savoie</p> </div>	Salade de coquillettes à la catalane (tomate, poivrons, olives), vinaigrette nature Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, mayonnaise)
Bœuf bourguignon (carottes, champignons) Emincé de pois sauce champêtre (petits pois, champignons, crème, carottes)	Omelette			Pavé de merlu sauce curry
Pommes rissolées	Riz sauce tomate			Carottes Vichy
Cantal Bleu d'Auvergne	Petit moulé nature Pavé demi-sel			Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Fruit de saison Fruit de saison	Flan nappé caramel Crème dessert au chocolat			Fruit de saison Fruit de saison

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