

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU **Végé**

Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux, pommes de terre)	Salade de blé à la parisienne (maïs, tomate, basilic)		Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)	Roulade de volaille et cornichons Terrine de poisson et mayonnaise
Taboulé au boulgour (poivron, tomate, jus de citron)			Céleri râpé mayonnaise	
Sauté de dinde sauce charcutière (tomate, cornichon)	Bouchées de blé et ketchup		Sauté de bœuf aux olives	
Steak de colin sauce aurore (crème tomate)			Croq veggie tomate	Coquillettes de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry)
Pommes campagnardes	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats		Petits pois braisés	
Saint Nectaire Fourme d'Ambert	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre		Fraidou Croc'lait	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison		Moelleux au chocolat frais Tarte aux poires fraîche	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