

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates BIO vinaigrette </p> <p>Salade de courgettes et radis râpés</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p> Salade de tortis au pesto (basilic) </p> <p>Salade buffalo (laitue iceberg, maïs, haricots rouges, vinaigrette au sirop d'érable)</p>		<p> Chou fleur en salade Vinaigrette ciboulette</p> <p>Macédoine mayonnaise </p>	<p> Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)</p> <p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>
<p> Sauté de bœuf FR sauce charcutière (tomate, cornichon)</p>	<p> Accras de poisson et citron</p>		<p> Chili con carne DURABLE</p>	<p>Omelette BIO </p>
<p> Steak de colin sauce blanquette (crème, champignons)</p>			<p>Médaille de saumon sauce rougail (tomate, ail, herbes de provence, curcuma, citron)</p>	
<p>Flageolets</p>	<p>Courgettes rondelles et blé BIO </p>		<p> Riz créole IGP </p>	<p>Haricots beurre à la tomate</p>
<p> Saint Nectaire </p> <p> Fourme d'Ambert </p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p> Yaourt nature et sucre</p>		<p>Beaufort AOP </p> <p>Camembert BIO </p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>
<p> Compote pomme poire BIO </p> <p>Compote pomme fraise cassis BIO (coupelle) </p>	<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE</p> <p>Fruit de saison ECORESPONSABLE</p>		<p>Banane </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p> <p>Flan pâtissier</p>

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Régions Ultra Périphériques

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée