

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p>Salade verte BIO et croûtons </p> <p>Concombres BIO en salade </p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>	<p> Salade de pommes de terre à l'échalote</p> <p> Boulgour à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin &amp; abricot sec)</p>		<p>Endives vinaigrette</p> <p>Frisée vinaigrette</p> <p>Vinaigrette miel</p>	<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette agrumes </p> <p>Céleri râpé BIO mayonnaise </p>
<p>Calamars à la romaine et citron</p>	<p>Escalope de poulet LR  sauce célestine (tomate, champignon)</p> <p>Quenelles de brochet sauce sétoise (estragon, tomate, épice paëlla, carotte)</p>		<p> Rôti de bœuf LR et jus </p> <p> Colin au crumble de pain d'épices</p>	<p>  Tortis, lentilles et tomate</p>
<p>Riz, carottes et navets</p>	<p>Petits pois</p>		<p>Haricots beurre</p>	
<p>Coulommiers</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p> Cantal </p> <p> Fourme d'Ambert </p>		<p>Fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Faisselle BIO nature et sucre </p>	<p>Fraidou</p> <p>Fromage fondu Président</p>
<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Gélifié à la vanille</p>	<p> Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>		<p> Gâteau "haripoire" (amandes, poires, ...)</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p> Compote de pomme BIO </p> <p>Purée de pomme banane BIO (coupelle) </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

Eco Verger

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée