

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
REPAS FROID		REPAS FROID	REPAS FROID	REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ
LE JOUR DU 				
Concombres  et dés de brebis	Samoussa aux légumes Nems au poulet	Carottes râpées vinaigrette 	Salade iceberg et mimolette	Melon jaune 
Œufs durs mayonnaise	 Aiguillettes de colin meunière et citron	Rôti de veau froid et Mayonnaise <i>Filet de saumon froid et Mayonnaise</i>	 Saucisse Catalane <i>Escalope de blé pané</i>	 Boulettes de veau au jus et sauce froide mayonnaise basilic <i>Sticks végétariens et sauce froide mayonnaise basilic</i> 
Tomates vinaigrette 	Haricots verts aux saveurs du soleil (ail, oignon, basilic)	 Taboulé 	 Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, fromage blanc, mayonnaise)	 Ratatouille 
Fromage frais au sel de Guérande	Tomme  Gouda 	Yaourt nature  et sucre	Edam 	Fromage blanc nature  et sauce mangue abricot 
Compote de pomme 	Fruit de saison  Fruit de saison 	Fruit de saison	Glaces	 Clafoutis aux pêches 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre Saint Nectaire Fruit de saison Jus de pommes	Barre de chocolat Camembert Compote de pommes Multi fruits	Pailloline Petit Louis Compote de pommes Jus de pommes	Fourrandise chocolat Emmental Fruit de saison Jus d'ananas	Cookie aux pépites de chocolat Gouda Fruit de saison Multifruits

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien				