

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS FROID	LE JOUR DU 	REPAS FROID	REPAS FROID	REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ
Macédoine mayonnaise	Melon Charentais  Concombres vinaigrette moutarde à l'ancienne	Betteraves vinaigrette	Salade verte  et mimolette	Salade pastèque, tomates et brebis 
Jambon blanc <i>Bouchées de blé et Ketchup</i>	 Semoule à la jambalaya (haricot rouge, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	Oeufs durs  et mayonnaise	Rôti de bœuf froid et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons) <i>Sticks végétariens et sauce tartare</i> 	Pavé de merlu sauce abricot 
 Salade de riz  à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)		Salade de blé	Salade de coquillettes  à la catalane (tomate, poivrons, oignons, olives verte)	 Purée de courgettes  
Saint Nectaire AOC 	Fromage frais aux fruits  Petit Suisse nature  et sucre	Camembert 	Fromage fondu Président	Yaourt nature  et sucre
Fruit de saison 	Compote pomme abricot  Compote pomme fraise 	Fruit de saison	Glaces	  Moelleux aux pêches
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre de chocolat Camembert Compote de pommes Jus d'oranges	Cookie aux pépites de chocolat Gouda Fruit de saison Jus de pommes	Madeleine Edam Compote de pommes Jus d'oranges	Gaufre Saint Nectaire Fruit de saison Jus de pommes	Flibustier Saint Paulin Fruit de saison Jus d'orange



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