

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS FROID			REPAS FROID LE JOUR DU Végé REPAS ESPAGNOL	REPAS FROID
Melon Charentais	Laitue iceberg et croûtons Cœur de Scarole et maïs	Salade de tomates Concombres vinaigrette au sirop d'érable	Melon vert et jaune	Betteraves vinaigrette
Jambon blanc Œufs durs mayonnaise	Sauté de porc sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate) Croq'veggie à la tomate	Boles de picoulat Bouchées au pistou sauce aux olives	Tortillas tomates poivrons (œuf, pommes de terre, thym, laurier)	Steak de colin froid et Mayonnaise
Salade de coquillettes au pesto (huile d'olive tomate basilic ail)	Blé pilaf	Carottes à l'ail	Salade de boulgour à l'orientale (oignon, pois chiches, cumin, tomate, raisin & abricot sec)	Salade de pommes de terre à la catalane (tomate, poivrons, oignons, olives verte)
Fromage frais sucré	Vache qui rit Croq'lait	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Tomme des Pyrénées IGP	Saint Nectaire AOC
Fruit de saison	Compote pomme fraise Compote pomme abricot	Fruit de saison Fruit de saison	Flan pâtissier	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre de chocolat Camembert Compote de pommes Multi fruits	Cookie aux pépites de chocolat Gouda Fruit de saison Jus de pommes	Madeleine Edam Compote de pommes Jus d'ananas	Cake aux fruits Saint Paulin Fruit de saison Multi fruits	Pailloline Petit Louis Compote de pommes Jus de pommes



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