

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

 Céleri rémoulade	 Salade de boulgour  à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)	 Sauté de bœuf aux olives Semoule à l'italienne		 Salade coleslaw  (carotte et chou blanc mayonnaise)
Axoa de bœuf  Emincé de pois sauce basquaise	Calamars à la Romaine	Semoule 	<h2 style="color: #0070c0;">FERIE</h2>	 Picoussel au Cantal
Papillons  et Emmental râpé	Gratin du sud  (courgette, tomate, ail, basilic, béchamel, fromage râpé)	Brie 		Printanière de légumes  (pommes de terre, haricots vers, petits pois, carottes)
Compote pomme banane 	Fruit de saison	Mousse au chocolat Crème dessert vanille		 Gâteau fraîcheur haripêche (amandes, pêches au sirop, haricots blancs)

<h3 style="color: #0070c0;">GOUTER</h3> 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