

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
REPAS FROID	LE JOUR DU 	REPAS FROID	REPAS FROID	REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ
Jambon blanc Bouchées de blé et Ketchup	Melon Charentais 	Oeufs durs  et mayonnaise	Salade verte  et mimolette	Salade pastèque, tomates et brebis
 Salade de riz  à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	 Semoule à la jambalaya (haricot rouge, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	Salade de blé	 Rôti de bœuf froid et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons) Sticks végétariens et sauce tartare 	 Pavé de merlu sauce abricot 
Saint Nectaire AOC 		Camembert 	Salade de coquillettes  à la catalane (tomate, poivrons, oignons, olives verte)	 Purée de courgettes  
Fruit de saison 	Fromage frais aux fruits 	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