

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	
 Salade de tortis  à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	Salade verte, maïs  et oignons frits	 Encornets à la Sétoise (ail, oignons, tomates, mayonnaise, épices paëlla)	Carottes râpées  vinaigrette moutarde à l'ancienne 	 Filet de limande meunière
Cordon bleu de volaille <i>Pané mozzarella</i>	Boulettes de bœuf sauce marengo (ail, oignons, carottes, champignons) <i>Colin mariné thym citron</i>	Riz IGP 	Omelette au fromage	Epinards hachés à la crème 
Gratin du Sud  (courgettes, crème, basilic et emmental râpé)	Semoule 	Petit Suisse nature  et sucre	Chou-fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage)	Gouda 
Fruit de saison 	Mousse chocolat au lait <i>Flan vanille nappé caramel</i>	Banane (RUP) 	Compote pomme fraise	Tarte abricotine fraîche

GOUTER

Madeleine
Edam
Compote de pommes
Jus multifruits



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