



LUNDI


LE JOUR DU  Végé

  Salade de tortis BIO à la parisienne  
(tomate, maïs, basilic, échalote)

Omelette BIO 

Ratatouille


Fromage frais aux fruits



Fruit de saison BIO 


MARDI


P  
I  
Q  
U  
E  
  
N  
I  
Q  
U  
E

MERCREDI

 Carottes râpées  
Vinaigrette nature

 Rôti de bœuf LR   
sauce tartare (mayonnaise, câpre, échalote,  
ciboulette, cornichon)


Boulgour BIO aux petits légumes   
(carottes, navets, petits pois,  
haricots verts)

 Yaourt nature et sucre

 Fruit de saison  
ECORESPONSABLE 


JEUDI

 Rillettes de sardines

Jambon de Paris LR   
\* Jambon de poulet

Purée de pommes de terre

Brie




 Fruit de saison BIO 

VENDREDI








P  
I  
Q  
U  
E  
  
N  
I  
Q  
U  
E





 Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

 Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Eco Verger

 Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée