



Du 29 mars au 2 avril 2021

LE JOUR DU **Végé**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
<p> Salade de pomme de terre à la parisienne maison (Basilic, échalote, tomate, maïs)</p> <p> Salade de tortis au pesto maison</p>	<p>Concombre BIO et maïs à la vinaigrette </p> <p>Végé </p> <p>Haricots rouges BIO sauce chili et riz BIO</p>	<p>Mâche et betteraves</p> <p>Salade asiatique (choux chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</p>	<p> Œufs durs mayonnaise</p> <p> Rillettes à la sardine</p>	<p> Salade coleslaw "maison" (carotte et chou blanc)</p> <p>Salade iceberg, emmental et croûtons</p>	
<p>Pavé de merlu (AD) sauce tomate</p> <p></p>		<p>Escalope de poulet sauce forestière (champignons)</p>	<p>Rôti de boeuf au jus</p>	<p>Filet de hoki (AD) sauce crème</p> <p></p>	
<p>Haricots verts et flageolets</p>		<p>Petits pois saveur jardin et Penne</p>	<p>Gratin de Crécy</p>	<p>Pommes campagnarde</p>	
<p>Camembert BIO </p>		<p>Tomme BIO </p>	<p>Fromage blanc BIO et sauce fraise </p>	<p>Fraidou</p>	<p>Edam BIO </p>
<p>Poire</p>		<p>Crème dessert au chocolat BIO </p>	<p>POMME</p>	<p>Banane BIO </p>	<p>Ile flottante</p>
GOUTER					
<p>Lait 1/2 écrémé litre Palet breton au beurre</p>	<p>Baguette & beurre Jus de pommes</p>	<p>Baguette et miel (en pot) Yaourt nature sucré</p>	<p>Pain frais & confiture de fraise (en pot) Lait 1/2 écrémé litre</p>	<p>Baguette & barre de chocolat Jus d'orange</p>	



Du 5 au 9 avril 2021



LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Lundi de Pâques	Taboulé Salade de Tortis au surimi	 Tomate vinaigrette	Betteraves et vinaigrette Macédoine mayonnaise	Œuf au nid (œuf dur, carottes râpées et salade verte)
	Paupiette de veau sauce bobotie (épices paëlla, farine de riz, oignons, abricot, cannelle, curry, ail, fond brun, vinaigre, raisins)	Emincé de dinde sauce poulette (Fond de volaille, jaune d'œuf, crème, citron, ciboulette)	 Tarte au fromage	Poisson façon Fish and chips, sauce blanche (à base de fromage blanc, ciboulette, ail, jus de citron, sel/poivre)
	Mélange légumes verts et brocolis et riz créole	Purée de courgettes	Salade verte 	Flageolets
	Fromage frais sucré	Montboissier BBC 	Yaourt nature sucré	Moëlleux chocolat maison & Crème anglaise
	 Kiwi BIO	Flan nappé caramel	Banane au chocolat	Chocolat de Pâques
GOUTER				
	<i>Baguette & confiture de fraise (pot) Fruit</i>	<i>Pain et miel en pot Yaourt nature et sucre</i>	<i>Moëlleux au citron Briquette de lait</i>	<i>Baguette & barre de chocolat Fruit</i>

Du 12 au 16 avril 2021



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette pamplemousse et ananas)</p> <p>Radis râpés à la vinaigrette</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Roulé au fromage</p>	<p>Chou blanc "maison" aux raisins</p> <p>Carottes râpées "maison" à la méridionale (ail, basilic, épices paëlla, huile d'olive, mayonnaise)</p>	<p>Salade Buffalo vinaigrette érable (haricots rouges, maïs et iceberg)</p> <p>Céleri râpé "maison" sauce enrobante à l'ail</p>
<p>Pané mozzarella</p>	<p>Saucisse de Toulouse *Saucisse de volaille</p>	<p>Escalope de dinde au jus</p>	<p>Sauté de veau sauce grand-mère (Champignons, ail, oignon, carottes, farine de riz, fond brun)</p>	<p>Steak de colin AD sauce lentilles corail</p>
<p>Ratatouille et blé</p>	<p>Lentilles</p>	<p>Printanière de légumes</p>	<p>PETITS POIS BIO AU JUS</p>	<p>Pommes rissolées</p>
<p>Emmental BIO</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie BIO</p>	<p>Fromage blanc BIO et sucre</p>	<p>Carré de l'Est BIO</p>
<p>Orange BIO</p>	<p>Poire BIO</p>	<p>Kiwi</p>	<p>Cake poire chocolat maison</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>
GOUTER				
<p>Lait 1/2 écrémé litre et chocolat en poudre Corn Flakes</p>	<p>Jus de ANANAS Pain frais + tablette de chocolat</p>	<p>Briquette de lait Baguette et beurre</p>	<p>Pain de mie & gelée de groseille pot Fruit</p>	<p>Jus d'orange litre Pain frais + miel</p>





Du 19 au 23 avril 2021



LE JOUR DU Végé

Vacances scolaires zone C

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Concombre BIO à la vinaigrette</p> <p> Radis BIO et beurre</p>	<p>Haricots verts et maïs</p> <p>Choux fleurs à la vinaigrette</p>	<p>Endives entières BIO et noix </p> <p>Salade verte BIO et croûtons </p>	<p>Rillettes & cornichon</p> <p> Rillettes de sardines</p>	<p> Chou blanc BIO râpé "maison" sauce enrobante échalote </p> <p> Carottes râpées BIO "maison" </p>
<p>Sauté de bœuf aux olives</p>	<p></p> <p>Gratin campagnard (pdt lamelle, lentilles, muscade, raz el hanout, crème, ciboulette)</p> <p>+ FROMAGE RAPE</p>	<p>Filet de cabillaud sauce rougail (Oignon, double concentré de tomates, ail, sucre, tomates concassées, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)</p>	<p>Merguez douces</p>	<p></p> <p>Sauté de poulet sauce diablotin (Bouillon de légumes BIO, tomates concassées, ail, farine de riz, double concentré, vinaigre balsamique, huile d'olive, estragon, sucre, sel)</p>
<p>Piperade et riz</p>		<p>Courgettes et blé</p>	<p>Légumes couscous & semoule</p>	<p>Mélange haricots plats et légumes et pâtes coudes</p>
<p>Saint Paulin</p>	<p>Fromage frais sucré</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Brie</p>
<p>Coupelle de compote de pomme</p>	<p> Orange BIO</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>	<p> Banane BIO</p>	<p> Gâteau pomme tatin, chocolat blanc et amande </p>
GOUTER				
<p><i>Baguette & pâte à tartiner Jus d'orange</i></p>	<p><i>Croissant Fruit</i></p>	<p><i>Briquette de lait Petit pain au lait</i></p>	<p><i>Baguette et pâte de fruit Petit suisse aux fruits</i></p>	<p><i>Baguette et beurre Coupelle compote de pommes</i></p>



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Recette Maison



Produit issu de l'agriculture Biologique



Pêche Durable





Du 26 au 30 avril 2021



Vacances scolaires zone C

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée)</p> <p>Mélange catalan (Frisée, carottes, chou blanc, poivrons)</p>	<p>Concombre vinaigrette ambrée (huile de colza, moutarde à l'ancienne et sauce soja) </p> <p>Céleri à la rémoulade</p>	<p>Tomate et maïs</p> <p>Salade verte et croûtons</p>	<p>Betterave vinaigrette agrume</p> <p> Courgettes al pesto</p>	<p> Taboulé</p> <p> Salade de coquillettes brunoise yaourt</p>
<p>Escalope de poulet au curry</p>	<p>Sauté de veau à la provençale (Tomates, oignons, ail, herbes de Provence, concentré de tomate, olive noire)</p>	<p>Jambon de Paris *Blanc de poulet</p>	<p></p> <p>Pépinettes à la basque (omelette, pépinettes, petits pois, sauce basque)</p>	<p> Hoki pané AD et citron</p>
<p> Purée de pommes de terre BIO</p>	<p>Blé BIO </p>	<p>Brocolis sauce mornay et pâtes coquillettes</p>		<p>Epinards à la crème et riz créole</p>
<p>Fromage fondu camembert</p>	<p>Gouda</p>	<p> Fromage blanc nature BIO et confiture d'abricot</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Tomme blanche</p>
<p>fruit de saison</p>	<p>Flan au chocolat</p>	<p> Gâteau framboise et pommes maison</p>	<p> Kiwi BIO</p>	<p> Banane BIO au chocolat et coco râpée</p>
GOUTER				
<p><i>Pain & miel (en pot)</i> COMPOTE POMME CASSIS</p>	<p><i>Lait demi écrémé litre</i> Brioche aux pépites de chocolat <i>Fruit</i></p>	<p><i>Madeleine</i> Petit suisse fruité</p>	<p><i>Lait 1/2 écrémé litre</i> Pain et confiture de fraise (pot)</p>	<p><i>Pain + Tablette de chocolat au lait</i> Petit suisse nature + sucre</p>





Du 3 au 7 mai 2021

LE JOUR DU **Vége**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Salade d'haricots verts</p>	<p>Concombre BIO à la vinaigrette</p> <p>Tomate BIO à la vinaigrette et olives</p>	<p>Œufs durs piccalilli</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichons</p>	<p>Salade Harmonie (choux rouge, maïs, scarole)</p> <p>Salade verte et soja</p>	<p>Salade du chef (salade verte, dés dinde, emmental, croûtons)</p> <p>Carottes râpées aux agrumes</p>
<p>Burger de bœuf au jus</p>	<p>Sauté de dinde sauce marengo (Champignons, ail, oignons, tomate, farine de riz, fond brun, sucre)</p>	<p>Moules sauce curry</p>	<p>Galette italienne</p>	<p>Poisson mariné provençal</p>
<p>Lentilles et carottes</p>	<p>Purée de céleri</p>	<p>Spirales BIO</p>	<p>Courgettes et blé à la provençale</p>	<p>Riz créole BIO</p>
<p>Tomme noire</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Fromage frais sucré</p>
<p>Poire BIO</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade de fruits fraîche (à faire sur site)</p>	<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Orange</p>
GOUTER				
<p>Pain au lait du boulanger Fruit</p>	<p>Pain frais & Gelée de groseille (pot) Petit suisse sucré</p>	<p>Baguette et miel en pot Coup. compote de pomme</p>	<p>Fruit Baguette & barre de chocolat</p>	<p>Pur jus de raisins Pain de mie & beurre</p>



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Recette Maison



Produit issu de l'agriculture Biologique



Pêche Durable



Du 10 au 14 mai 2021



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Taboulé maison Salade de Maïs</p>	<p>Concombre à la vinaigrette Mélange catalan (choux blanc, poivron rouge et vert, carotte, frisée)</p>	<p>Céleri BIO râpé  sauce enrobante à l'échalote Carottes râpées BIO  vinaigrette</p>	<p>Ascension</p>	<p>/</p>
 <p>Omelette</p>	<p>Sauté de bœuf sauce tomate</p>	<p>Boulettes de veau sauce dijonnaise (moutarde)</p>		
<p>Epinards sauce mornay et pommes de terre</p>	<p>Coquillettes BIO </p>	<p>Poêlée de légumes et blé</p>		
<p>Edam BIO </p>	<p>Brie</p>	<p>Tomme blanche</p>		
<p>Kiwi</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Semoule au lait "maison"</p>		
GOUTER				
<p>Lait 1/2 écrémé litre Palet breton au beurre</p>	<p>Baguette & beurre Jus de pommes</p>	<p>Baguette et miel (pot) Yaourt nature sucré</p>	<p>/</p>	<p>/</p>





Du 17 au 21 mai 2021

LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Iceberg et vinaigrette Mélange fraîcheur (chou blanc, carottes, radis, maïs et tomates)	Tomate BIO vinaigrette 100%	 Rillettes à la sardine 100%	Triangles dansants (tortillas et sauce salsa)	Baguettes de carottes et sauce basilic
 Pavé de merlu AD sauce aneth	 Nuggets de blé	Sauté de dinde à l'estragon	 Tortellonis pomodoro mozzarella sauce tomate BIO	Steak haché de bœuf et sauce barbecue
Purée de pommes de terre	POTATOES & ketchup (METTRE DES BARQUETTES CARTONS)	Riz et courgettes		Haricots verts BIO à la provençale
Fromage blanc et miel	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé BIO	Cheddar à la coupe	Pont l'évêque AOP
Pomme BIO	Ile flottante	Ananas	 Fraises chantantes (fraises et chantilly)	 L'ami ricoré (Moëlleux chicorée et crème anglaise)
GOUTER				
Pain au chocolat Petit suisse sucré	Baguette & confiture de fraise (pot) Fruit	Moëlleux au citron Briquette de lait	Pain et miel en pot Yaourt nature et sucre	Baguette & barre de chocolat Fruit



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Recette Maison



Produit issu de l'agriculture Biologique



Pêche Durable



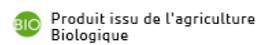


Du 24 au 28 mai 2021

LE JOUR DU **Végé**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pentecôte	Melon BIO	Salade verte	Concombre à la vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette
	Pastèque BIO	Mélange catalan (Frisée, carottes, chou blanc, poivrons)	Céleri rémoulade (agro)	Chou fleur sauce cocktail
	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate BIO	Paëlla au poisson	Végé Tarte tomate chèvre et basilic	Rôti de bœuf froid
	Purée de carottes BIO	Saint Paulin	Salade verte	Pommes rissolées
	BUCHE CHEVRE	Coupe de compote pomme fraise	Yaourt nature BIO sucré	BLEU DE BRESSE
Flan vanille BIO	GOUTER			Banane BIO
	Jus de pomme Pain frais + tablette de chocolat	Briquette de lait Baguette et beurre	PAIN CEREALE BOULANGER & gelée de groseille pot Fruit	Jus d'orange litre Pain frais + miel (pot)





Du 31 mai au 4 juin 2021

LE JOUR DU  Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p>Salade de pomme de terre cube à l'orientale  (pois chiches, cumin, oignons, raisins, tomates cubes)</p>	<p>Courgettes râpées à la vinaigrette</p> <p>Céleri à la rémoulade</p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>Terrine de poisson blanc & mayonnaise</p>	<p>Melon Jaune BIO </p> <p>Pastèque BIO </p>	<p>Tomate à la vinaigrette</p> <p>Trio de crudités à la vinaigrette (Carottes jaunes, oranges et navet râpés)</p>
<p> Filet de hoki AD sauce provençale</p>	<p>  </p> <p>Spirales BIO et houmous (pois chiches, tomate, épices, oignons, ail, julienne de légumes)</p>	<p>Gigot d'agneau au jus</p>	<p>Cordon bleu</p>	<p> Pavé de colin AD patate douce et épinards</p>
<p>Ratatouille et riz</p>		<p></p> <p>Haricots verts BIO à la provençale et semoule</p>	<p>Chou romanesco et carottes et coquillettes BIO </p>	<p></p> <p>Blé BIO à la tomate</p>
<p>Fromage frais sucré</p>	<p>Tomme noire</p>	<p>Camembert</p>	<p>Cotentin</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>
<p></p> <p>Pomme BIO</p>	<p>Flan nappé au caramel</p>	<p></p> <p>Smoothie mangue vanille et cigarette russe</p>	<p>Tarte abricot fraîche</p>	<p>Fraises et sucre*</p> <p><small>*Sous réserve de disponibilité</small></p>
GOUTER				
<p><i>Baguette & pâte à tartiner Jus d'orange</i></p>	<p><i>Croissant Fruit</i></p>	<p><i>Briquette de lait Petit pain au lait</i></p>	<p><i>Baguette et pâte de fruit Petit suisse aux fruits</i></p>	<p><i>Baguette et beurre Coupelle compote de pommes</i></p>



Du 7 au 11 juin 2021

LE JOUR DU **Vége**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine à la mayonnaïse</p> <p>Haricots verts et maïs</p>	<p>Tomate à la vinaigrette</p> <p>Radis râpés à la vinaigrette</p>	<p> Gaspacho (concombre, poivrons et tomate)</p> <p> Crémeux betteraves (fromage blanc, sirop cassis, poivre)</p>	<p>Salade iceberg, emmental et croûtons</p> <p>Salade verte et œuf</p>	<p> Salade de boulgour à l'orientale (Pois chiches, cumin, oignons, raisins, tomates cubes)</p>
<p>Sauté de bœuf sauce dijonnaïse</p>	<p> Galette Tex Mex</p>	<p>Carré de porc fumé au jus</p> <p>*Rôti de dinde au jus</p>	<p>Escalope hachée de veau sauce basquaise</p>	<p> Filet de colin AD sauce citron</p>
<p>Purée de carotte & patate douce</p>	<p>Riz Far west (haricots rouges, maïs et épices)</p>	<p> Semoule BIO aux petits légumes</p>	<p>Mélange de légumes et haricots plats et pâtes coudes</p>	<p>POMME DE TERRE VAPEUR & Légumes aioli (haricots verts, choux fleurs, carottes, pommes de terre)</p>
<p>Saint Paulin</p>	<p> Brie BIO</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Camembert BIO</p>	<p>Fromage blanc et miel</p>
<p> PASTEQUE BIO</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Nectarine jaune</p> <p>Pêche blanche</p>	<p> Cake aux poires "maison"</p>	<p> Pomme BIO</p>
GOUTER				
<p><i>Pain & miel (pot)</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Lait demi écrémé litre</i></p> <p><i>Brioche aux pépites de chocolat</i></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Madeleine</i></p> <p><i>Petit suisse fruité</i></p>	<p><i>Lait 1/2 écrémé litre</i></p> <p><i>Pain et confiture de fraïse (pot)</i></p>	<p><i>Pain + Tablette de chocolat au lait</i></p> <p><i>Petit suisse nature + sucre</i></p>

Du 14 au 17 juin 2021



LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombre BIO </p> <p>à la vinaigrette</p> <p>Courgettes râpées vinaigrette</p>	<p> Betteraves</p> <p>vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p> Choux fleurs sauce cocktail</p>	<p> Pain de maquereau </p> <p>sauce tomate et ciboulette</p>	<p>Tomate BIO </p> <p>et vinaigrette</p> <p>Salade verte BIO </p> <p>et maïs</p>	<p>Pastèque BIO </p> <p>Melon charentais BIO </p>
<p></p> <p>Boulgour à l'andalouse</p> <p>(Poivrons, courgettes, champignons, maïs, petits pois, oignons et épices)</p>	<p>Pavé de merlu AD </p> <p>sauce aneth</p>	<p>Merguez</p>	<p>Rôti de boeuf au jus</p>	<p>Aiguillette de colin meunière</p>
<p>Saint Paulin</p>	<p>Epinard et pomme de terre cube</p> <p>sauce Mornay</p>	<p>Haricots plats et semoule au jus</p>	<p>Lentilles BIO </p>	<p>Poêlée de légumes et riz créole</p>
<p>Tarte pomme rhubarbe</p>	<p>NECTARINE </p>	<p>SALADE DE FRUITS maison : </p> <p>(POIRE bio + KIWI bio + Pêche BIO)</p>	<p>Coupelle de compote de pomme pêche</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>
GOUTER				
<p>Pain au lait du boulanger</p> <p>Fruit</p>	<p><i>Pain frais & Gelée de groseille (pot)</i></p> <p><i>Petit suisse sucré</i></p>	<p><i>Baguette et miel en pot</i></p> <p><i>Coup. compote de pomme</i></p>	<p><i>Fruit</i></p> <p><i>Baguette & barre de chocolat</i></p>	<p><i>Pur jus de raisins</i></p> <p><i>Pain de mie & beurre</i></p>



Du 21 au 25 juin 2021

LE JOUR DU Végé



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Taboulé Salade de riz californienne <small>(riz, tomate, maïs, petits pois, ananas, ciboulette)</small></p>	<p>Radis en rondelles à la vinaigrette Céleri à la rémoulade</p>	<p>Pâté de campagne (en tranche) *Coupelle de pâté de volaille  Œuf dur mayonnaise</p>	<p><i>Cubes de tomate et concombre vinaigrette miel et colombo</i></p>	<p> Salade verte sauce salade passion Carottes râpées</p>
<p>Colombo de porc *Sauté de dinde sauce colombo <small>(poivrons rouges et verts, oignon, ail, crème liquide, mélange colombo, farine de riz, fond brun)</small></p>	<p> Chili sin carne et riz</p>	<p> Colin AD sauce brésilienne</p>	<p><i>Nuggets de volaille</i></p>	<p> Filet de hoki AD sauce bourride <small>(fumet de poisson, épices paëlla, farine de riz, crème, ail, julienne de légumes, oignons)</small></p>
<p>Brocolis sauce mornay et pommes de terre</p>		<p> Blé BIO aux petits légumes</p>	<p><i>Frites au four et ketchup</i> Chips</p>	<p> Carottes BIO au cumin et penne</p>
<p> Emmental</p>	<p> Camembert BIO</p>	<p>Fromage frais sucré</p>	<p> Carré frais BIO</p>	<p>Yaourt nature sucré</p>
<p>Nectarine blanche</p>	<p>fruit de saison</p>	<p>Abricots</p>	<p><i>Milk Shake à la framboise</i> <small>(gobelets en carton)</small> </p>	<p>Cake à la myrtille </p>
GOUTER				
<p><i>Lait 1/2 écrémé litre</i> Palet breton au beurre</p>	<p><i>Baguette & beurre</i> Jus de pommes</p>	<p><i>Baguette et miel (pot)</i> Yaourt nature sucré</p>	<p><i>Pain frais & confiture de fraise (pot)</i> Lait 1/2 écrémé litre</p>	<p><i>Baguette & barre de chocolat</i> Jus d'orange</p>



(AD) : compte pour Alimentation Durable



Du 28 juin au 2 juillet 2021



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomate BIO </p> <p>à la vinaigrette</p> <p>Carottes BIO </p> <p>vinaigrette</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Macédoine à la mayonnaise</p>	<p>Pastèque BIO </p>	<p>menu pique nique</p>	<p>Salade verte BIO </p> <p>Salade coleslaw BIO </p> <p>maison (carottes et chou blanc)</p>
<p> </p> <p>Boulettes de pois chiches à la menthe BIO sauce mayonnaise au curry</p>	<p>Sauté de veau milanaise (Ail, oignon champignons, herbes de Provence, tomate concentré de tomate, farine de riz, fond brun)</p>	<p>Emincé de dinde sauce Jumbalaya (Ail, oignons, fond de volaille, curry, farine de riz, crème, julienne de légumes)</p>		<p></p> <p>Colin pané AD</p>
<p>Boulgour BIO</p>	<p>Coquillettes BIO </p>	<p>Choux fleurs sauce mornay et riz créole</p>		<p>Printanière de légumes</p>
<p>Yaourt aromatisé BIO </p>	<p>Pavé 1/2 sel</p>	<p>Fromage frais sucré</p>		<p>Tomme noire</p>
<p>MELON JAUNE BIO </p>	<p>Pêche blanche</p>	<p> Gâteau amande, abricot pomme tatin </p>		<p>Banane </p> <p>Flan à la vanille</p>
GOUTER				
<p>Pain au chocolat Petit suisse sucré</p>	<p>Baguette & confiture de autre parfum sympa fraise- (pot) Fruit</p>	<p>Moëlleux au citron Briquette de lait</p>	<p>Pain et miel en pot Yaourt nature et sucre</p>	<p>Baguette & barre de chocolat Fruit</p>

Nouveauté
 Origine France
 Plat végétarien
 Local
 Recette Maison
 Produit issu de l'agriculture Biologique
 Pêche Durable

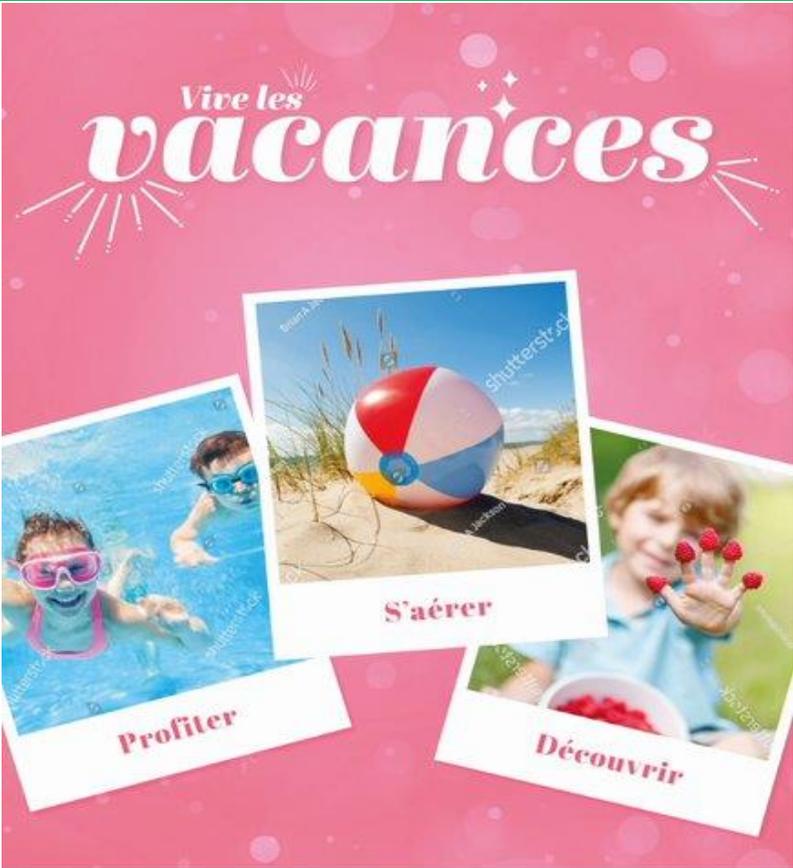


(AD) : compte pour Alimentation Durable



Du 5 au 6 juillet 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves à la vinaigrette	 Tomate croq au sel			
Axoa de bœuf (bœuf haché, poivrons rouges et verts, double concentré de tomate, ail, oignons, piment)	Blanc de Poulet froid & mayonnaise			
Courgettes et riz	Chips			
Camembert Roue de Brie	Fromage fondu Président			
 Nectarine BIO	PECHE BIO			
GOUTER				
Lait 1/2 écrémé litre et chocolat en poudre Corn Flakes	Jus de raisins Pain frais + tablette de chocolat			

