



je cuisine  
tu cuisines  
il cuisine  
elle cuisine  
nous cuisinons  
vous cuisinez  
ils cuisinent  
elles cuisinent



-  Repas à thème, fêtes calendaires
  -  Pêche durable
  -  Bio
- Plats à base de porc

 **Produit local**  
Produits labellisés: (HVE: Haute Valeur environnementale. AOP: Appellation d'origine protégée, Label Rouge)



Tous les jours, un pain blanc est mis à disposition sauf les jours indiqués par un pain « spécial »  
Bon appétit

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 22 au 26 avril</b>	<p>CONCOMBRE BIO À LA GRECQUE</p> <p>POULET RÔTI</p> <p>POMMES RISSOLÉES</p> <p>FROMAGE AOP</p>	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE AU CURRY</p> <p>CAROTTES BIO BRAISÉES</p> <p>PAIN COMPLET</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE</p> <p>RÔTI DE PORC LABEL ROUGE* (RÔTI DE DINDE LABEL ROUGE) À LA FORESTIÈRE</p> <p>CŒUR DE BLÉ BIO</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p>	<p>SALADE VERTE FROMAGÈRE</p> <p>BOULETTES DE SOJA, TOMATE ET BASILIC</p> <p>PÂTES BIO</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>ŒUF DUR MAYONNAISE</p> <p>PÊCHE DU JOUR</p> <p>RIZ BIO ET PETITS LÉGUMES</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>
<b>Goûters</b>	<p>PAIN ET MIEL</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>PAIN ET FROMAGE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>PAIN ET CHOCOLAT</p> <p>FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ</p>
<b>Semaine du 29 avril au 03 mai</b>	<p>TABOULÉ DE CHOU-FLEUR BIO</p> <p>POULET BASQUAISE</p> <p>RIZ BIO</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p>CONCOMBRE BIO À LA VINAIGRETTE</p> <p>DAHL DE LENTILLES BIO</p> <p>CAROTTES BRAISÉES BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON</p> <p>PÂTES BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE DE TOMATES BIO VINAIGRETTE</p> <p>FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON</p> <p>POMMES DE TERRE LOCALES VAPEUR</p> <p>PAIN DE SEIGLE</p> <p>YAOURT LOCAL BIO</p>
<b>Goûters</b>	<p>PAIN ET CHOCOLAT</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>PAIN ET MIEL</p> <p>FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>
<b>Semaine du 06 au 10 mai</b>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES À LA MAYONNAISE</p> <p>SAUCE FROMAGÈRE</p> <p>PÂTES BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE</p> <p>HACHIS PARMENTIER</p> <p>SALADE VERTE</p> <p>PAIN AUX CÉRÉALES</p> <p>FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>FÉRIÉ</p>	<p>ÉCOLES FERMÉES</p>
<b>Goûters</b>	<p>PAIN ET MIEL</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>PAIN ET CHOCOLAT</p> <p>COMPOTE BIO</p>			
<b>Semaine du 13 au 17 mai</b>	<p>SALADE DE PÂTES BIO</p> <p>SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE* (SAUTÉ DE POULET)</p> <p>CAROTTES BIO À LA CRÈME</p> <p>PAIN DE CAMPAGNE</p> <p>YAOURT NATURE SUCRÉ</p>	<p>TARTE AU FROMAGE</p> <p>BŒUF À LA PROVENÇALE</p> <p>FONDUE DE POIREAUX BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE DE BLÉ BIO</p> <p>SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS BIO</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>SALADE DE TOMATES BIO</p> <p>BOLOGNAISE DE LÉGUMES ET POIS CHICHES BIO</p> <p>PÂTES BIO</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE VERTE AUX CROÛTONS</p> <p>FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH</p> <p>GRATIN MAISON DE COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE BIO</p> <p>FROMAGE AOP</p>
<b>Goûters</b>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>PAIN ET FROMAGE</p> <p>JUS DE FRUITS</p>	<p>PAIN ET CONFITURE</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>PAIN ET MIEL</p> <p>YAOURT AROMATISÉ</p>	<p>PAIN ET CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances, pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.  
Toutes nos viandes sont d'origine française, sauf défaut d'approvisionnement.