

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE



***	*** 	Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette servis à part	 ***	 Salade verte et dès d'emmental vinaigrette
Sauté de bœuf sauce normande LR	Saucisse de francfort	Semoule BIO et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, ail, raisin et abricot secs, cardamome)	Boulettes d'agneau sauce navarin (oignon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate)	Filet de lieu noir frais sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)
Boulettes de pois chiches poivron et cumin BIO	Stick végétarien		Boulettes azuki	Omelette BIO
Carottes Vichy BIO LOCALES	Purée de pommes de terre BIO	***	Haricots verts ail et persil	Coquillettes BIO aux petits légumes BIO
Petit moulé nature	Saint Nectaire AOC Aide UE à destination des écoles	Fromage frais nature sucré	Yaourt aromatisé BIO LOCAL à la vanille	***
Fruits de saison BIO Aide UE à destination des écoles	Compote de pomme BIO	***	Gâteau printanier	Fruits de saison (Banane RUP)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Jus d'orange Baguette et tablette de chocolat au lait Yaourt aromatisé	Fruit Barre bretonne à trancher Lait	Cupelle de compote de pommes Petit pain au lait Lait	Fruit Baguette Edam portion	Jus de pomme Fourrandise fraise Fromage frais sucré



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Bleu blanc cœur



Production locale

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Région Ultra Périphérique

France Agrimer



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Salade iceberg et maïs Vinaigrette</p>	<p>***</p>	<p>Chou blanc râpé BIO LOCAL sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)</p>	<p>***</p>	<p>Carottes râpées BIO LOCALES et dés d'emmental, vinaigrette servis à part Aide UE à destination des écoles</p>
<p>Colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)</p>	<p>Poulet rôti LR </p>	<p>Rôti de boeuf LR </p>	<p>Tortellonis pomodoro mozzarella BIO ail et échalotes</p>	<p>Sauté de porc LR sauce dijonnaise </p>
<p>Croq veggie fromage et ketchup</p>	<p>Galette haricots rouges BIO</p>	<p>Omelette BIO</p>		<p>Croustillant fromage</p>
<p>Riz IGP safrané</p>	<p>Petits pois</p>	<p>Mélange de légumes (carottes jaunes et oranges) et haricots plats et Quinoa</p>		<p>Purée aux brocolis</p>
<p>Yaourt nature Les Bas Vignons et sucre</p>	<p>Cantal AOC </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	<p>***</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>	<p>***</p>
<p>***</p>	<p>Fruits de saison BIO </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Fruits de saison (ECORESPONSABLE)</p>	<p>Beignet framboise</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Fruit Baguette Fromage fondu Président</p>	<p>Jus multifruits Fromage frais aux fruits Gaufre flash</p>	<p>Yaourt aromatisé Madeleine longue Fruit</p>	<p>Lait Pain au chocolat du boulanger Coupelle de compote pomme fraise</p>	<p>Yaourt aromatisé Baguette et pâte à tartiner Jus de pomme</p>

Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO

Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France

Pêche responsable

Bleu blanc cœur

Production locale

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Région Ultra Périphérique

France Agrimer

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 


MENU BRÉSILIEN



Salade de mâche aux croûtons

Vinaigrette




 Salade brésilienne et dés d'emmental (coleslaw, maïs et pomme)

Saucisse fumée

Omelette nature 

Penne sauce fromagère à la dinde (haricots blancs, jambon de dinde, oignon, fromage ail et fines herbes, tomate, foie de volaille)

 Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)



Rôti de bœuf LR et ketchup 



Stick végétarien

Penne sauce fromagère (haricots blancs, oignon, fromage ail et fines herbes, tomate)


Boulettes de lentilles carottes et oignons  BIO


Galette italienne et ketchup (tomate, mozzarella, oignon, basilic)

Lentilles BIO LOCALES  

 Chou fleur BIO béchamel cheddar et pommes de terre 

Riz aux haricots rouges  BIO

Haricots verts BIO et pommes campagnarde 

 Yaourt bicouche Les Bas Vignons


Fromage fondu président




Saint Nectaire AOC 

Gélifié à la vanille

Fruits de saison (ECORESPONSABLE)

Fruits de saison 

   Cake à la mangue (farine LOCALE)

 Fruits de saison (Banane RUP)

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER


Fruit
Fromage frais sucré
Petit pain au lait

Coupelle de compote de pomme
Baguette
Croc'lait


Lait
Pompon cacao
Compote pomme banane

Yaourt aromatisé
Baguette viennoise
Jus d'orange

Lait
Brioche à trancher
Coupelle de compote pomme fraise

 Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO 



Nouvelles recettes

Label Rouge 

Viande Origine France 




Pêche responsable

Bleu blanc cœur 



Production locale

Appellation d'Origine Contrôlée 

Appellation d'Origine Protégée 



Indication Géographique Protégée

Région Ultra Périphérique 

France Agrimer 

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

MENU ITALIEN

Endives aux pommes
Vinaigrette miel



Tomate & mozzarella



Carottes râpées,
vinaigrette

Sauté de bœuf LR
sauce bobotie (tomate, abricot sec, cumin,
cannelle, curry, raisins secs)

Boulettes d'agneau sauce curry

Lasagnes bolognaise



Aiguillettes de colin
pané et citron

Omelette BIO et mayonnaise

Emincé de pois au curry

Lasagnes épinards ricotta

Croq veggio tomate

Pommes rissolées

Petits pois BIO saveur jardin
(tomate, ciboulette, échalote)



Courgettes cubes et riz
(50/50)

Comté AOP



Yaourt nature Les Bas Vignons et sucre

Fruits de saison BIO

Fromage blanc et copeaux de chocolat
façon straciatella



Milkshake framboise
(fromage blanc, vanille, sucre, citron, lait et coulis
de framboise)

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Compote de pomme banane
Lait
Croissant du boulanger

Fruit
Yaourt aromatisé
Gaufre flash

Fruit
Fromage frais nature sucré
Fourrandise chocolat

Coupelle de compote pomme fraise
Baguette
Fraidou

Spécialité du chef



Nouvelles recettes

Viande racée



Label Rouge

Produits BIO



Viande Origine France



Pêche responsable

Bleu blanc cœur



Production locale



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Région Ultra Périphérique



France Agrimer



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

FERIE

Salade verte et maïs Vinaigrette agrumes	<p>***</p>	Crèmeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	<p>FERIE</p>	Salade coleslaw BIO et dés d'emmental (carotte et chou blanc mayonnaise)
Dahl de lentilles corail et riz (carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)	Nuggets de poisson	Wings de poulet LR	<p>FERIE</p>	Rôti de boeuf froid RAV et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)
	<p>Bouchées de blé</p>	<p>Galette haricots rouge BIO </p>	<p>FERIE</p>	<p>Pané à la mozzarella</p>
	<p>Printanière de légumes (pommes de terre, haricots vers, petits pois, carottes, oignons)</p>	Coquillettes BIO LOCALES	<p>FERIE</p>	Courgettes BIO béchamel
<p>Yaourt bicouche Les Bas Vignons </p>	Cantal AOC Aide UE à destination des écoles	<p>***</p>	<p>FERIE</p>	<p>***</p>
<p>***</p>	Fruits de saison BIO Aide UE à destination des écoles	<p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>FERIE</p>	Moëlleux framboise (farine LOCALE)
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Jus d'orange Baguette et tablette de chocolat au lait Yaourt aromatisé</p>	<p>Coupe de compote de pommes Barre bretonne à trancher Lait</p>	<p>Fruit Petit pain au lait Lait</p>	<p>FERIE</p>	<p>Jus de pomme Fourrandise fraise Fromage frais sucré</p>



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique
France Agrimer



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

FERIE

	***	***		Carottes râpées BIO LOCALES, vinaigrette et dés d'emmental servis à part Aide UE à destination des écoles
Sauté de porc BBC au curry	Lasagnes ricotta épinards	Rôti de bœuf LR au jus		Nuggets de poisson
Omelette BIO et ketchup		Croq veggio au fromage		Nuggets de blé
Pommes rissolées	***	Chou fleur béchamel BIO et riz BIO		Ratatouille et blé BIO
Yaourt les Bas Vignons bicouche	Fromage fondu Président	Saint Nectaire		***
***	Fruits de saison BIO Aide UE à destination des écoles	Fruits de saison (Banane RUP)		Cake à la fraise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fruit Baguette Fraidou	Jus multifruits Fromage frais aux fruits Gaufre flash	Yaourt aromatisé Fourrandise chocolat Jus de pomme		Yaourt aromatisé Baguette et pâte à tartiner Fruit

Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

Pêche responsable
 Production locale
 Bleu blanc cœur

Plat DURABLE
 Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée
 Région Ultra Périphérique
 France Agrimer




LUNDI



MARDI




MERCREDI



JEUDI


VENDREDI

  
Salade verte BIO et croûtons vinaigrette
servis à part
Aide UE à destination des écoles


 
Salade de riz BIO à la californienne et dés
de mimolette
(ananas, petit pois, tomate)

  
Concombres cubes, tomates,
laitue iceberg, radis rondelles, dés de
brebis
sauce enrobante à l'ail


 
Carottes râpées BIO LOCALES
Vinaigrette et dés d'emmental servis à
part
Aide UE à destination des écoles


Sauté de veau LR sauce navarin
(herbes de provence, carottes, navets, concentré
de tomate)

Cannellonis au boeuf



Filet de lieu noir frais sauce hongroise
(champignon, piment doux, tomates)

 
Falafels et sauce menthe


Filet de limande meunière



Emincé de pois sauce hongroise
(champignon,
piment doux, tomates)



Raviolis de légumes


Omelette BIO

 
Taboulé (semoule BIO LOCALE) 


Petits pois BIO


Yaourt nature Les Bas Vignons et sucre

 
Pont l'évêque AOC
Aide UE à destination des écoles

Fruits de saison
(ECORESPONSABLE)


Fruits de saison BIO

Fromage blanc miel et amandes

Beignet à la framboise

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Fruit
Fromage frais sucré
Petit pain au lait

Jus de fruits
Baguette
Croc'lait

Lait
Pompon cacao
Coupelle de compote pomme fraise

Yaourt aromatisé
Baguette viennoise
Jus d'orange


Lait
Brioche à trancher
Fruit


 Spécialité du chef

 Nouvelles recettes


 Pêche responsable

 Plat DURABLE

 Indication Géographique Protégée


 Viande racée

 Label Rouge


 Production locale

 Appellation d'Origine Contrôlée

 Région Ultra Périphérique

 Produits BIO

 Viande Origine France

 Bleu blanc cœur

 Appellation d'Origine Protégée

 France Agrimer



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomate et vinaigrette

Salade iceberg
Vinaigrette

Salade coleslaw et dés d'emmental
(carottes et chou blanc mayonnaise)

Saucisse de Francfort

Riz BIO haricots rouges sauce chili BIO
(poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)

Filet de poisson frais sauce aurore
(oignons, ail, tomates et crème)

Rôti de bœuf froid RAV et mayonnaise

Pané à la mozzarella

Pizza au fromage

Pané de blé

Galette tex mex

Lentilles BIO LOCALES

Haricots verts ciboulette BIO

Epinards béchamel BIO et pommes de terre

Yaourt bicouche Les Bas Vignons

Cantal AOC Aide UE à destination des écoles

Petit moulé nature

Fruits de saison BIO Aide UE à destination des écoles

Crème dessert vanille

Crêpe moëlleuse LOCALE et sucre

Fruits de saison
(Banane RUP)

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Fruit
Yaourt nature sucré
Baguette et confiture de fraise

Coupelle de compote de pomme banane
Lait
Croissant du boulanger

Jus de pomme
Yaourt aromatisé
Gaufre flash

Coupelle de compote pomme fraise
Baguette
Fraidou

Fruit
Fromage frais aux fruits
Fourrandise chocolat

Spécialité du chef

Nouvelles recettes

Pêche responsable

Plat DURABLE

Indication Géographique Protégée

Viande racée

Label Rouge

Production locale

Appellation d'Origine Contrôlée

Région Ultra Périphérique

Produits BIO

Viande Origine France

Bleu blanc cœur

Appellation d'Origine Protégée

France Agrimer





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

MENU CH'TI

FERIE

FERME

Concombre vinaigrette



Salade iceberg, croûtons et vinaigrette au caramel



Carottes râpées BIO LOCALES et dés de mimolette, vinaigrette servis à part
Aide UE à destination des écoles



Gnochetts BIO LOCALES à l'italienne BIO (poivrons tricolores, brunoise légumes, lentilles, olives, sauce tomate thym)

Carbonade de bœuf LR (cassonade, pain d'épices, ciboulette, carottes, oignon, thym)



Boules de veau sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)

Tarte fromage



Pommes rissolées

Pané mozzarella

Chou fleur béchamel BIO et pommes de terre





Yaourt nature Les Bas Vignons et sucre

Fromage blanc et brisure de spéculoos

Moelleux au chocolat frais et crème anglaise

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Jus d'orange
Baguette et tablette de chocolat au lait
Yaourt aromatisé

Fruit
Barre bretonne à trancher
Lait

Fruit
Petit pain au lait
Lait

Jus de pomme
Fourrandise fraise
Fromage frais sucré



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Région Ultra Périphérique



France Agrimer

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomates BIO vinaigrette servi à part Aide UE à destination des écoles	***	***	***	Céléri à la méditerranéenne et dés d'emmental (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)
Sauté de veau LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Lasagnes bolognaise	Escalope de poulet LR sauce célestine (champignon tomate paprika crème oignon)	Gnochetts BIO LOCALES au poisson sauce fromagère (DURABLE)	Bouchée de blé et sauce fraicheur
Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Lasagnes épinards ricotta	Semoule BIO façon tandoori (poireau carotte navet haricot rouge épice tandoori)	Cappeletti sauce tomate	
Petits pois BIO	***	Semoule safranée BIO	(Gnochetts BIO LOCALES)	Carottes BIO LOCALES au cumin
Yaourt bicouche Les Bas Vignons	Saint Nectaire AOC Aide UE à destination des écoles	Fromage fondu Président	Tomme BIO Aide UE à destination des écoles	***
***	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	Pastèque BIO	Fruits de saison (Banane RUP)	Cake à la mangue
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fruit Baguette Fraidou	Jus multifruits Fromage frais aux fruits Gaufre flash	Yaourt nature et sucre Fourrandise chocolat Jus de fruits	Lait Pain au chocolat du boulanger Coupelle de compote pomme fraise	Yaourt aromatisé Baguette et pâte à tartiner Jus de pomme



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Région Ultra Périphérique

France Agrimer



Menu

Du 09 juin au 13 juin 2025



SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

LE JOUR DU Végé

	<p>Salade verte BIO et croûtons vinaigrette servis à part Aide UE à destination des écoles</p>		<p>Concombres, vinaigrette</p>	<p>Taboulé au boulgour BIO et dés de brebis</p>	<p>Carottes râpées BIO LOCALES, vinaigrette et mimolette servis à part Aide UE à destination des écoles</p>
	<p>Chipolatas</p>	<p>Sauté de veau LR Sauce dijonnaise</p>			<p>Nuggets de poisson</p>
	<p>Omelette BIO</p>	<p>Base new dehli (tomates, poireaux, pois chiches, lentilles, carottes, épices tandoori)</p>		<p>Tarte fromage</p>	<p>Sticks végétariens</p>
	<p>Purée de pommes de terre BIO</p>	<p>Riz pilaf BIO</p>		<p>Salade iceberg</p>	<p>Ratatouille et blé BIO</p>
	<p>Yaourt nature Les Bas Vignons et sucre</p>	<p>***</p>		<p>Fromage frais sucré</p>	<p>***</p>
	<p>***</p>	<p>Liégeois à la vanille</p>		<p>***</p>	<p>Tarte normande fraîche</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	<p>Cupelle de compote de pomme Baguette Croc'lait</p>	<p>Lait Pompon cacao Fruit</p>		<p>Yaourt aromatisé Baguette viennoise Jus d'orange</p>	<p>Lait Brioche à trancher Cupelle de compote pomme fraise</p>



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique
France Agrimer



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

***	Salade iceberg Vinaigrette	***	Tomates BIO vinaigrette servis à part Aide UE à destination des écoles	***
Sauté de bœuf LR à l'orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins prunoux et abricots secs, ail, oignon)	Accras de morue et sauce ketchup	Carré de porc au jus	Semoule BIO façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins, abricots secs, pois chiches, raz el hanout et semoule BIO LOCALE)	Filet de poisson frais sauce curry
Bouchées orientales	Pané mozarella et ketchup	Omelette BIO		Croq veggie au fromage
Carottes BIO LOCALES et boulgour BIO	Courgettes cubes et riz BIO	Chou fleur et pommes de terre béchamel BIO	***	Purée de pommes de terre BIO
Fraidou	***	Camembert BIO	***	Cantal AOC Aide UE à destination des écoles
Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	Crème dessert fraise	Fruits de saison BIO	Yaourt bicouche Les Bas Vignons	Fruits de saison (Banane RUP)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Coupelle de compote de pomme Yaourt nature sucré Baguette et confiture de fraise	Fruit Lait Croissant du boulanger	Jus de pomme Yaourt aromatisé Gaufre flash	Fruit Fromage frais aux fruits Fourrandise chocolat	Coupelle de compote pomme fraise Baguette Fraidou



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique
France Agrimer

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU Végé



***	***	***	<p>Apéritif: Grenadine à l'eau Carottes batonnets et sauce basilic</p>	<p>Salade iceberg et croûtons et dés d'emmental</p> <p>Vinaigrette</p>
Rôti de bœuf froid RAV et mayonnaise	Croque monsieur (porc)	Sticks végétariens	<p>Viennoise de poulet (poulet pané)</p>	<p>Pavé de merlu sauce citron</p>
Galette de haricots rouges BIO	Croque monsieur au fromage	***	<p>Bouchée de blé</p>	<p>Crêpe fromage</p>
Riz BIO sauce tomate	Salade iceberg, tomate et maïs	<p>Haricots verts BIO et semoule BIO LOCALE</p>	<p>Beignet de chou fleur et sauce piccalilli</p>	<p>Carottes Vichy BIO</p>
<p>Saint Nectaire AOC Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Yaourt nature Les Bas Vignons et sucre</p>	<p>Gouda BIO</p>	<p>***</p>	<p>***</p>
Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	Duo Pastèque et Melon jaune	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Mister freeze</p>	<p>Moelleux aux pêches</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Jus d'orange Baguette et tablette de chocolat au lait Yaourt aromatisé	Compote de pomme Barre bretonne à trancher Lait	Jus d'orange Petit pain au lait Yaourt nature ucré	Coupelle de compote de pommes fraise Baguette Edam portion	Fruit Fourrandise fraise Fromage frais sucré



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Région Ultra Périphérique

France Agrimer

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

Tomates BIO vinaigrette servis à part Aide UE à destination des écoles	***	***	***	REPAS PIQUE NIQUE
Omelette BIO	Filet de poisson frais sauce crème	Sauté de dinde LR sauce bobotie (épice paëlla, tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)	Cheeseburger	
Printanière de légumes BIO (pommes de terre, carotte, petits pois, haricots verts)	Croq veggie à la tomate	Pané de blé	Bouchées de blé	
***	Epinards béchamel BIO et pommes de terre	Ratatouille BIO et Riz BIO	Pommes smile et ketchup	
***	Cantal AOC Aide UE à destination des écoles	Yaourt bicouche Les Bas Vignons		
Moëlleux au chocolat frais et crème anglaise	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	Fruits de saison (Banane RUP)	Soupe de fraise à la menthe	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fruit Baguette Fromage fondu Président	Jus multifruits Fromage frais aux fruits Gaufre flash	Yaourt nature et sucre Fourrandise chocolat Coupelle de compote pomme fraise	Lait Pain au chocolat du boulanger Fruit	Yaourt aromatisé Baguette et pâte à tartiner Jus de pomme



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique
France Agrimer