


















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p>			<p>FERIE - 14 juillet</p>	
<p> Courgette al pesto (Basilic, huile d'olive) </p>	<p>Tomates vinaigrette</p>	<p>SAVEURS EXOTIQUES Salade verte et pamplemousse Vinaigrette à la mangue</p>		<p>Crêpe au fromage</p>
<p> Riz à l'andalouse (poivrons, courgettes, champignons, maïs, petits pois, épices paëlla) </p>	<p>Boulettes de bœuf sauce lyonnaise</p>	<p>  Hoki sauce rougail (tomate, citron, curcuma)</p>		<p>Saucisse de Frankfort *Galette indienne</p>
	<p>Frites</p>	<p>  Carottes saveur colombo et semoule aux raisins </p>		<p>Chou Romanesco et Coquillettes</p>
<p>Tomme noire à la coupe</p>	<p>Cantal </p>	<p> Cotentin </p>		
<p>Petit pot vanille fraise</p>	<p> Purée de pommes verveine</p>	<p> Cake sucré à la patate douce</p>		<p>Fruit de saison</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Moelleux au citron Yaourt nature sucré Jus de raisins</p>	<p>Pain au chocolat Briquette de lait Fruit</p>	<p>Baguette et beurre Lait et chocolat poudre Fruit</p>		<p> Cake à l'orange Lait Coupelle compote pomme banane</p>



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