

















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
 Coquillettes sauce cocktail Salade César Taboule de boulgour	 Carottes et céleri râpés Local Potage 3 légumes et pois cassé Salade de cocos aux herbes	Mousse de tomate et fromage frais Salade de blé Salade verte aux fines herbes	 Carottes râpées vinaigrette Céleri rémoulade Mortadelle	Friand au fromage Potage poireaux pommes de terre Salade verte au maïs
 Cuisse de poulet rôtie Label Filet de dorade sauce basquaise	Colin sauce colombo et coriandre Omelette à l'emmental Bio	 Filet de dorade au basilic Sauté de dinde Label sauce crème	Saumonette à la bordelaise Steak hache de boeuf grille aux herbes	 Poisson en papillote Sauté de veau sauce provençale
Coquillettes saveur du midi Poêlée aux légumes	Brocolis Purée	Haricots verts flageolets Riz Créole	Poêlée de légumes champêtre Pommes frites	Légumes pot-au-feu Bio Semoule berbère
Camembert Tomme blanche Yaourt nature	Bleu Cotentin Yaourt nature	Gouda Pave 1/2 sel Yaourt nature	Bûchette mi- chèvre Fraidou Yaourt nature Bio	Brie Fromage blanc Yaourt nature Bio
 Fruits de saison BIO Gâteau spéculoos amande Liégeois à la vanille	 Compote de pommes Fruits de saison BIO Gâteau pomme amande	 Compote de poires Bio Fruits de saison BIO Tarte aux pommes	Entremets à la pistache Fruits de saison BIO Mini-choux à la vanille et chocolat	 Barre bretonne au caramel beurre salé Crème brûlée Fruits de saison BIO




Légende

-  Nouveauté
-  Produits locaux
-  Cuisiné par le chef

-  Produit label rouge

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Celeri remoulade bio Salade verte, croûtons et emmental Soupe de légumes mijotés	Friand au fromage Iceberg à la vinaigrette au caramel Salade colombienne	Betteraves à la vinaigrette Coleslaw Jambon vendéen	Salade au saumon fumé Velouté aux champignons et marrons	Coleslaw Bio Coquillettes sauce cocktail Salade anglaise
 Coquillettes tandoori Rougail de saucisse fumée	Filet de cabillaud à la vapeur  Palette de porc Label sauce diable	Filet de loup de mer sauce normande Sauté de boeuf au paprika	Filet de merlan au basilic Fricassé de dinde aux marrons	Filet de dorade à la portugaise Oeufs gratinés au thym et aux oignons
Coquillettes saveur du midi Haricots verts	Carottes berbères Penne aux petits légumes	Coquillettes à l'emmental  Ecrasé de pomme de terre	Légumes de Noël Pommes noisettes	Jeunes carottes Riz jaune
Croûte noire Pave 1/2 sel Yaourt nature	Cotentin Saint-Paulin Yaourt nature	Brie Fromage fondu à l'emmental Yaourt nature	Assortiment de fromages et laitages	Fraidou Gouda Yaourt nature Bio
Clémentine Bio Compote de pommes et pêches Pain perdu	 Fruits de saison BIO Moelleux au chocolat Smoothie ananas	Compote de pommes et fraises Duo de mousses au chocolat Fruits de saison BIO	 Clémentine Bio Forêt-Noire aux griottes	Corbeille de fruits Bio Gâteau au yaourt à la noix de coco  Pavlova

Légende

-  Recette végétarienne
-  Produit label rouge
-  Produits locaux

-  Cuisiné par le chef
-  Nouveauté