




Lundi

Mardi


Jeudi


Vendredi

Carottes râpées
vinaigrette 

Betteraves vinaigrette 


Pizza tomate
et fromage

Céleri rémoulade 

Radis beurre 

Velouté Dubarry

Quiche lorraine (*)

Salade verte et croûtons 

Cordon bleu


Omelette au fromage

Rôti de bœuf au jus

Pavé de merlu sauce niçoise


Bifteck hâché charolais au jus

Merguez

Navarin d'agneau 

Poisson pané et quartier de citron

Petits pois mijotés

Purée de pommes de terre 

Haricots verts persillés

Ratatouille

Purée de potiron

Semoule

Gratin de blettes

Salsifis persillés

Yaourt aromatisé


Cantadou ail et fines herbes

Petit fromage frais aux fruits


Yaourt nature et sucre

Camembert


Fromage blanc nature et sucre


Fourme d'Ambert AOP 


Bûche mélangée

Compote pomme banane
allégée en sucre
et brisures de spéculoos
ou riz soufflé au chocolat 


Poires au sirop
sauce chocolat

Salade de fruits frais 

Cake au chocolat 

Corbeille de fruits 

Corbeille de fruits 

Gâteau façon cheesecake 



Produit local



Produit local et bio



Produit label rouge



Produit BIO



Fromages AOC



Le pain servi chaque jour est local

