



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
Semaine du 25 mars au 29 mars	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE LASAGNES TOMATES MOZZARELLA BIO SALADE VERTE LOCALE FRUIT DE SAISON BIO	CRÊPE AU FROMAGE SAUTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE AU CURRY PETITS POIS CAROTTES YAOURT VANILLE BIO	CÉLÉRI RÉMOULADE BIO NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE PÂTES BIO SALADE DE FRUITS	SALADE VERTE LOCALE FROMAGÈRE COLOMBO DE PORC* (COLOMBO DE POULET) LABEL ROUGE POMMES DE TERRE BIO PERSILLÉES PAIN DE SEIGLE FROMAGE BLANC BIO À LA CONFITURE	SALADE DE RIZ BIO PÊCHE DU JOUR POÊLÉE DE LÉGUMES BIO FROMAGE AOP
Goûters	PAIN ET MIEL YAOURT NATURE SUCRÉ	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET FROMAGE YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET CONFITURE COMPOTE BIO	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON BIO
Semaine du 01 au 05 avril	FÉRIÉ	CHOU BLANC BIO AUX RAISINS PAVÉ FROMAGER SAUCE TOMATE SEMOULE BIO YAOURT LOCAL BIO	SALADE DE PÂTES BIO SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE FAÇON BLANQUETTE LÉGUMES BLANQUETTE BIO FROMAGE AOP	CAROTTES RAPÉES BIO AUX AGRUMES BOULETTE D'AGNEAU SAUCE CURRY GRATIN DE POMMES DE TERRE LOCALES FAIT MAISON REPAS "BANQUET DU LAPIN" GÂTEAU CHOCOLAT FAIT MAISON	SALADE DE BLÉ BIO FILET DE LIEU MSC SAUCE CIBOULETTE BROCOLIS BIO EN GRATIN FAIT MAISON PAIN COMPLET FRUIT DE SAISON BIO
Goûters		PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE BIO	PAIN ET MIEL FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CONFITURE FROMAGE BLANC BIO SUCRÉ
Semaine du 08 au 12 avril	SALADE D'ENDIVES LOCALES À LA MIMOLETTE CHILI SIN CARNE (SOJA BIO) RIZ BIO PAIN DE CAMPAGNE FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE LOCALE AU MAÏS POULET RÔTI LABEL ROUGE POMMES DE TERRE RISSOLÉES FROMAGE AOP	TABOULÉ (SEMOULE BIO) SAUTÉ DE PORC*(ÉMINCÉ DE DINDE) LABEL ROUGE À LA MOUTARDE ET AU MIEL POÊLÉE DE LÉGUMES FRUIT DE SAISON BIO	CÉLÉRI BIO AU CURRY GOULASH DE BŒUF LABEL ROUGE CAROTTES BRAISÉES BIO YAOURT LOCAL	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO PÊCHE DU JOUR FONDUE DE POIREAUX BIO FRUIT DE SAISON BIO
Goûters	PAIN ET MIEL FROMAGE BLANC BIO	PAIN ET CHOCOLAT COMPOTE BIO	PAIN ET CONFITURE LAIT	PAIN ET FROMAGE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET CONFITURE PETIT SUISSE AROMATISÉ
Semaine du 15 au 19 avril	CAROTTES RAPÉES BIO JAMBON*(BLANC DE DINDE) POTATOES FROMAGE AOP	SALADE DE POMMES DE TERRES BIO MIJOTÉ DE BŒUF LABEL ROUGE HARICOTS VERTS BIO BAGUETTE FRUIT DE SAISON BIO	MACÉDOÏNE SAUTÉ DE DINDE LABEL ROUGE À LA FORESTIÈRE PÂTES BIO YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	SALADE DE CHOU BLANC LOCAL AUX POMMES OMELETTE BIO AUX FINES HERBES JULIENNE DE LÉGUMES BIO ET POMMES DE TERRE LOCALES FRUIT DE SAISON HVE	ŒUF MIMOSA BIO FILET DE COLIN MSC À L'OSEILLE RIZ BIO AUX PETITS LÉGUMES PETIT SUISSE
Goûters	PAIN ET CONFITURE FRUIT DE SAISON BIO	PAIN ET FROMAGE JUS DE FRUITS	PAIN ET CONFITURE COMPOTE BIO	PAIN ET MIEL YAOURT AROMATISÉ	PAIN ET CHOCOLAT FRUIT DE SAISON

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.