

semaine du 26 Septembre au 30 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de concombre Rôti de veau et son jus Boulgour Tomme blanche fruit de saison</p>	<p>Salade de chèvre chaud Chipolatas grillées Carottes au beurre vache qui rit Crumble aux pommes</p>	<p>Mousse de foie et cornichons Poisson du jour Purée de pommes de terre St paulin fruit de saison</p>	<p>Salade de pommes de terre Œufs durs Chou fleur béchamel Coulommiers Yourt bio</p>

semaine du GOUT du 03 Octobre au 07 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomate ciboulette Cordon bleu au fromage Salsifis Gruyère Riz au lait</p>	<p>Salade de carottes Lasagnes aux légumes Tomme grise Crème brûlée</p>	<p>Taboulé Sauté de bœuf Poêlée de haricots Mimolette Fruit de saison</p>	<p>Macédoine mimosa Saumon sauce oseille Semoule aux raisins secs Tomme grise Fruit</p>

semaine du 10 Octobre au 14 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de coquillettes Filet de dinde rôti Mousseline de potiron Chèvre mélange Fruit de saison</p>	<p>Betteraves mimosa Echine demi-sel Lentilles aux petits légumes Coulommiers Mousse chocolat</p>	<p>Salade coleslaw Filet de julienne à la crème de petits pois Patatoes Edam Compote maison</p>	<p>Crème de carottes Tortellini fromage Comté Gâteau de yaourt</p>

semaine du 17 Octobre au 21 Octobre 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi

VACANCES SCOLAIRE

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi

Haute valeur environnementale  
Produits de saison  
agriculture raisonnée  
Fabrication Maison  
Produits Bleu Blanc cœur  
produit bio  
Appellation d'Origine Contrôlée



Viande de Bœuf française  
repas végétarien  
Pêche Responsable  
Viande de Porc française  
Viande Certifiée  
Viande de Boeuf de qualité Race à Viande  
Label Rouge



appellation géographique protégée



