



MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Wrap de légumes 				
PLAT	Sauté de volaille local sauce moutarde 	Poisson meunière MSC	Bœuf au curry 	Pizza 4 fromages 	Salade de riz au jambon, œufs, tomate concombre
GARNITURE	Pâtés aux petits légumes	Frites	Courgettes local 	Salade verte bio 	
LAITAGE	Camembert AOP	St Nectaire AOP	Yaourt nature	Petit moulé calcium	
DESSERT	Glace petit pot	Pastèque		Fruit bio 	Melon 



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



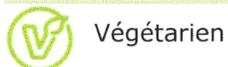
Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de concombre 		Houmous du chef 		Guadeloupe Accras de morue
PLAT	Dahl de lentilles corail et ses légumes	Salade de coquille au thon	Escalope de volaille viennoise 	Bœuf local à la provençale 	Colombo de poulet
GARNITURE		Epinard à la crème	Carottes glacées 	Semoule bio 	Brocolis bio 
LAITAGE	Yaourt Bio 	Comté AOP	Petit suisse aromatisé	St Nectaire AOP	Yaourt aux fruits
DESSERT		Fruit bio 		Tarte aux pêches du chef 	



Végétarien



Les produits biologiques



Produits de la Ferme de Coeur



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Taboulé à l'orientale 	Salade de tomate Mozzarella 		Melon
PLAT	Nuggets de poulet	Timbale de saumon sauce beurre blanc	Boule au bœuf sauce tomate	Lasagnes végétarienne 	Pull Pork au caramel
GARNITURE	Petits pois bio 	Ratatouille du chef 	Blé bio 	Haricots verts 	Purée de pomme de terre
LAITAGE	Camembert AOP	Yaourt Nature	Yaourt local de la Ferme 	Emmental	Yaourt local de la Ferme
DESSERT	Tarte au chocolat du chef 			Fruit bio 	



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREE

Concombres bio
bulgares



Salade verte, dès
de fromage,
croutons



Cake aux fromages



PLAT

Escalope de veau
au jus

Sauté de volaille à
la crème

Grillades saucisse
Merguez



Bœuf braisé



Omelette aux fines
herbes

GARNITURE

Carottes



Macaronis



Pomme de terre au
four sauce fromage
blanc

Blé



Légumes à la
basquaise

LAITAGE

Cantal AOP

Yaourt BIO



Yaourt local de la
Ferme



Buchette de vache

Yaourt BIO



DESSERT

Gâteau du chef



Salade de fruits
frais



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade Tomates et concombres 		Bruschetta au jambon, pistou, mozzarella		
PLAT	Rougail saucisse 	Couscous végétarien aux pois chiches 	Poulet à la portugaise	Filet de lieu MSC	Hachis parmentier
GARNITURE	Riz créole 		Julienne de légumes	Haricots verts bio 	Epinards bio à la crème 
LAITAGE	Yaourt local de la Ferme 	Vache qui rit	Yaourt BIO 	Pointe de brie 	Gouda
DESSERT		Crème renversée 		Clafoutis aux fruits rouges 	Fruit bio 



Végétarien



Les produits biologiques



Produits de la Ferme de Coeur



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade de coleslaw			
PLAT	Marmite du pêcheur MSC 	Hamburger 	Pizza Reine 	Paleron de bœuf sauce charcutière local 	Bolognaise végétarienne 
GARNITURE	Mélanges 5 céréales	Frites 	Salade verte 	Carottes fraîches bio 	Tagliatelle
LAITAGE	Camembert AOP	Yaourt local 	Fromage frais	St Nectaire AOP	Edam
DESSERT	Fruit bio 		Fruit bio 	Quatre quart au citron du chef 	Fruit bio 



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		Salade verte bio aux croûtons 		Macédoine et œufs dur mayonnaise 	Salade de lentilles 
PLAT	Poulet rôti 	Bœuf bourguignon local 	Emincé de veau à la sauge 	Pasta alla norma (pâtes aux aubergines, tomates et ricotta) 	Colin meunière MSC
GARNITURE	Butternut rôtie	Boulgour bio 	Riz bio 		Choux fleurs persillés 
LAITAGE	Camembert AOP	Yaourt local 	Reblochon	Yaourt local 	Yaourt aromatisé
DESSERT	Brownie du chef 		Fruit bio 		



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

