



MIDI

LUNDI



MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Concombres bio
sauce yaourt



PLAT

Sauté de volaille
sauce moutarde



Bœuf au curry



Pizza 4 fromages



Timbale de riz au
poisson MSC

GARNITURE

Farfalles



Courgettes local



Salade verte bio



Tomates
provençales bio



LAITAGE

Yaourt nature

Petit moulé calcium

Camembert AOP

Petit suisse
aromatisé

DESSERT

Fruit bio



Tarte aux fruits du
chef



Fruit bio



Préparé
par notre chef



Les produits locaux



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Cœur



Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Coleslow



Houmous du chef



PLAT

Dahl de lentilles
corail et ses
légumes



Coquillettes au thon
MSC



Escalope de poulet
sauce du chef



Sauté de porc à la
provençale



Ragoût d'agneau au
miel, ail et oignons

GARNITURE

Aubergines grillées

Epinards à la crème



Semoule bio



Brocolis bio



LAITAGE

Yaourt Bio



Comté AOP

Petit suisse
aromatisé

St Nectaire AOP

Camembert

DESSERT

Fruit bio



Tarte aux pêches du
chef



Compotée
figues-pommes



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 pâtes bio
multicolore



Haricots verts bio,
maïs, poivrons



Melon

PLAT

Nuggets de poulet

Filet de saumon
MSC

Sauté de volaille
local



Lasagnes
végétarienne



Travers de porc au
caramel local



GARNITURE

Petits pois bio



Ratatouille du chef



Semoule bio



Tomate provençale



Frites

LAITAGE

Camembert AOP

Yaourt Nature

Yaourt local de la
Ferme



Beaufort AOP

Yaourt local de la
Ferme



DESSERT

Tarte au chocolat
du chef



Salade de fruits 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



Coleslaw



Cake aux fromages



PLAT

Escalope de veau
au jus



Sauté de volaille à
la crème



Bœuf braisé



Thon MSC à l'huile
d'olive

Curry de pois
chiches et ses
légumes



GARNITURE

Mélanges 5 céréales

Pommes de terre



Blé



LAITAGE

Cantal AOP

Yaourt BIO



Yaourt local de la
Ferme



Bleu d'Auvergne
AOP

Yaourt BIO



DESSERT

Fruit bio



Banane rôtie



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

Tomates et
concombres bio feta



Taboulé à la menthe
(semoule bio)



PLAT

Sauté de porc local
aux oignons



Couscous
végétarien aux pois
chiches



Pot-au-feu



Filet de lieu MSC

Hachis parmentier

GARNITURE

Riz bio aux petits
légumes de saison
du chef



Pommes vapeur

Haricots verts bio



Epinards bio à la
crème



LAITAGE

Yaourt local de la
Ferme



Gorgonzola AOP

Yaourt BIO



Camembert AOP

Comté AOP

DESSERT

Pudding aux fruits
rouges du chef



Mousse au chocolat



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	Carottes râpées bio 		Salade verte bio aux dés de fromages 		
PLAT	Marmite du pêcheur MSC 	Falafels	Penne au thon sauce tomate 	Chipolatas 	Pizza reine 
GARNITURE	Coeur de blé	Flan de potimarron 		Poêlée de légumes rôtis 	Salade verte bio
LAITAGE	Yaourt local 	Petit suisse sucré	Yaourt BIO 	St Nectaire AOP	Yaourt local de la Ferme 
DESSERT		Fruit bio 		Quatre quart au citron du chef 	Salade de fruits 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



Houmous à tartiner



Salade de quinoa
bio



PLAT

Poulet rôti



Bœuf bourguignon
local



Rôti de porc local au
jus



Pasta alla norma
(pâtes aux
aubergines,
tomates et ricotta)



Colin meunière MSC

GARNITURE

Butternut rôtie

Blé bio



Riz bio



Epinards bio



LAITAGE

Camembert AOP

Yaourt local



Comté AOP

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 !

