



















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pomme de terre au bleu	Salade verte mimolette	Carottes râpées persil	Pâté de foie	Melon
Filet de merlu provençale	Tortillas pdt oignons poivrons 	Haché de poulet sauce barbecue	Sauté de porc au caramel	Raviolis gratinés
Duo de carottes	courgettes gratinées 	Brocolis au beurre	Pomme risolées	Salade verte
Fruits	Froidou	Emmental	Gâteau basque	Mousse chocolat
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain 
 100% porc français	 Bœuf et veau 100% Union Européenne. Nous servons exclusivement de la viande de bœuf issue d'animaux nés, élevés et abattus en Europe.	 Fromage et laitages 100% français	 Bettarave et coquillette bio toute française	
 100% Les volailles françaises	 Nos poissons sont choisis en concertation avec WWF. Nous avons sélectionné une gamme variée d'espèces surpêchées : Le merlu, Le Colin MSC (Marine Stewardship Council), Le Hokk MSC, Le Saumon. Tous nos poissons panés sont 100% plein filet.	 Tous les jours pain local Fruits 100% frais Production locale privilégiée	 1 repas végétarien par semaine	
 Charcuteries 100% français				