

Semaine du 1er au 7 Août 2022

 Produit Bio  
 Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP  
 MSC ou Pêche Durable  
 Préparé par le chef  
 Produit Local  
 Uneque mois, les anniversaires sont fêtés autour d'un gâteau

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
DEJEUNER	POTAGE DU JOUR Concombre Vinaigrette	POTAGE DU JOUR RILLETES DE POISSON AU GINGEMBRE BROCHETTE DE BŒUF MARINADE D'ÉTÉ ET TOMATE	POTAGE DU JOUR SALADE VERTE AUX RADIS ROSES	POTAGE DU JOUR TOMATE VINAIGRETTE A L ESTRAGON	POTAGE DU JOUR MELON	POTAGE DU JOUR ROSETTE ET CORNICIONS	POTAGE DU JOUR TAOST AU CHEVRE
	ROUGAIL SAUCISSE  RIZ	BŒUF MARINADE D'ÉTÉ ET TOMATE CONFITES POLENTA CREMEUSE	FILET DE DINDE AU CURRY  HARICOTS VERTS PERSILLES  BOULGHOUR	ROTI DE PORC  FRITES	PECHE DU JOUR SAUCE AURORE  AUBERGINE GRILLEE  TORTIS BIO	POULET BASQUAISE  ET SES LEGUMES  RIZ PILAF	SAUTE DE VEAU AUX EPICES  POMMES VAPEUR  POELEE ORIENTALE
GOUTER:	ENTREMET AU CAFE	SMOOTHIE POIRE BANANE	GATEAU AU CHOCOLAT	PUDDING	COMPOTE DE FRUITS	GALETTE BRETONNE	SMOOTHIE
	POTAGE CAROTTES (LOCAL)  LASAGNES AU POISSON  ET EPINARDS BIO  EMMENTAL  COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE A LA TOMATE  OMELETTE OIGNONS  ET PETITS POIS BIO  CAMEMBERT  BANANE COULIS CHOCOLAT	POTAGE BROCOLIS  SALADE DE COQUILLETES  JAMBON ET GOUDA  YAOURT AU SUCRE  FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE POIREAUX  FEUILLETE FACON BOUCHEE A LA REINE  SALADE VERTE VINAIGRETTE  CARRE FRAIS  RIZ AU LAIT	POTAGE CULTIVATEUR  POELEE DE LEGUMES D'ÉTÉ  AUX POIS CHICHES  PLATEAU DE FROMAGES DUO PECHE NECTARINE	CREME DE LEGUMES  SALADE PIEMONTAISE  CHANTAILLOU  LIEGEOIS AU CARAMEL	SOUPE DE LEGUMES  TOMATE FARCIES DU CHEF  SEMoule  TOMME NOIRE  COMPOTE DE POMMES