



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF	VENDREDI
Salade de haricots verts Vinaigrette ciboulette	Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Houmous aux pois chiches (épices garam masala, carotte, poivrons)	Pastèque		Salade iceberg et vinaigrette persil
Emincé de poulet au jus	Bouchées de blé	Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde)	Cheese burger		Nuggets de poisson
Riz paëlla (poivron, tomate, petit pois, épice paëlla)	Gratin Crécy (carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)	Chou fleur BIO saveur soleil (basilic, oignons, ail)	Pommes campagnardes		Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et farfalles
Saint Nectaire	Brie	Yaourt aromatisé à la banane BIO			Petit moulé nature
Fruits de saison BIO	Beignet chocolat	Compote pomme fraise cassis BIO	Banane BIO sauce chocolat et fromage blanc		Compote de pomme BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER
Pain et pâte à tartiner noisette Jus de pomme	Pain et gelée de groseilles Fruit	Barre bretonne Lait	Pain Fromage fondu Président Jus de raisin		Fourrandise au citron Fromage frais et sucre

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Plat ou produit "ESSENTIEL"		