



MERCREDI 04	MERCREDI 11	MERCREDI 18	MERCREDI 25	
		LE JOUR DU Vege		
	Salade verte au maïs Vinaigrette échalote Salade coleslaw <small>(carottes et chou blanc mayonnaise)</small>	Carottes râpées vinaigrette persil Concombres et crème fraîche à la ciboulette		
Filet de lieu Waterzoi <small>(poireaux, crème fraîche, julienne de légumes, oignons)</small>	Jambon blanc	Gratin campagnard <small>(pommes de terre, lentilles, curry)</small>	Rôti de Porc au jus	
	Jambon de poulet		Rôti de dinde au jus	
Carottes persillées	Pâtes macaronis et fromage râpé <small>(100-150 mg calcium)</small>	Laitue	Riz et brunoise de légumes <small>(carotte, navet, poireau, céleri) saveur soleil</small>	
Bleu d'Auvergne Saint Nectaire <small>(>150 mg calcium)</small>	Brie Tomme blanche <small>(100-150 mg calcium)</small>	Edam Gouda <small>(>150 mg calcium)</small>	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits <small>(>100 mg calcium)</small>	
Fruits			Fruits	



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Confectionné à la cuisine centrale



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée