

LUNDI 18

Rillettes de poulet 
Poisson pané 
Poêlée de légumes 
Fromage portion 
Pastèque

MARDI 19

Salade de tomate
Côte de porc aux herbes 
Pommes de terre rissolées
Glace 

MERCREDI 20

Végétarien

Taboulé
Croque végétarien 
Haricots verts cuisinés
Fromage
Fruit de saison

JEUDI 21

Salade de lentilles 
Brochette de saison
Courgettes sautées
Yaourt nature sucré 

VENDREDI 22

Concombres vinaigrette
Boulettes de bœuf 
Semoule couscous
Fromage 
Tarte au citron

LUNDI 25

Salade du chef 
Hachis parmentier 
Salade verte
Fromage 
Liégeois chocolat 

MARDI 26

Melon
Poisson du marché
Sauce épices du soleil
Riz basmati
Banane 

MERCREDI 27

Tomates mozzarella
Jambon braisé 
Frites 
Sorbet glacé 

JEUDI 28

Salade 
Piémontaise
Poulet 
Ratatouille 
Fromage
Fruit de saison

VENDREDI 29

Pâté de foie
Omelette aux fromages
Pommes de terre persillées
Yaourt aux fruits 



Fait maison



Pêche responsable



Qualité nutritionnelle et environnementale



Agriculture Biologique



Local



Produit surgelé



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Libellés désignant l'origine française de la viande



Régions Ultra Périphériques



Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP/AOC)