

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Salade anglaise au cheddar
(laitue, cheddar, croûtons)

Concombres et maïs **vinaigrette terroir**
et dés de mimolette

Cordon bleu de volaille

Colin meunière et citron

Riz pilaf IGP et carottes

Compote de pomme BIO

Purée pomme fraise BIO

GOUTER

GOUTER

Brioche

Fromage frais nature et sucre

Fruit

Rôti de veau
sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)

Palet coco curry
(protéines de pois et blé, carotte, courgettes, semoule,
chapelure, lait de coco, tomate, tapioca)

Chou romanesco

et tortis

Cantal AOC

Pont l'évêque AOC

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

GOUTER

Madeleines longues

Yaourt nature et sucre

Jus multifruits

Diabolo à l'orange
(limonade et sirop d'orange)

"Croque monsieur" au fromage
(Sans viande)

Salade du chef BIO (sans viande)
(tomate, salade, dés d'emmental, olives)
et maïs

Fromage frais
nature et sucre

Soupe de fruits rouges
au basilic

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner noisette

Lait

Compote pomme vanille

Colin poêlé

Haricots verts saveur jardin
(tomate, échalote, ciboulette)

Yaourt BIO à la vanille

Eclair au chocolat

GOUTER

Baguette

Petit moulé nature

Fruit



Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



Viande d'origine Française

Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Salade de pomme de terre à l'échalote BIO   Salade de coquillettes BIO au pesto (huile d'olive tomate basilic ail) 	Tomate vinaigrette ciboulette et dés de brebis Concombres vinaigrette ciboulette et dés de brebis	Melon jaune BIO  Pastèque BIO 	Salade buffalo vinaigrette (laitue, maïs, haricots rouges)	 Pavé de merlu sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, tomates, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)
 Limande meunière	  Dahl de lentilles corail BIO (carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry) et riz IGP 	Boulettes d'agneau sauce pruneaux Œufs brouillés	Chicken wings Bouchées de blé	Semoule saveur méditerranéenne (poivron tomate ail oignon romarin persil estragon poivre thym)
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats		Purée de pommes de terre	Courgettes à l'ail et spirales BIO  	Saint Nectaire AOC  Fourme d'Ambert AOP 
Fromage frais aux fruits BIO 	 Fruit de saison local (Ecoresponsable)   Fruit de saison local (Ecoresponsable)  	 Liégeois à la vanille	Yaoourt nature ferme BIO et sucre   Yaoourt brassé BIO à la banane  	Beignet à la framboise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Pavé demi-sel Jus multifruits	Croissant Yaoourt aromatisé Fruit	Gaufrette vanille Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette et confiture  Lait Compote de pomme	Pompon cacao Lait Fruit
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Salade verte BIO et croûtons vinaigrette basilic  Tomate BIO vinaigrette basilic 	Sauté de bœuf BIO  sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate) Emincé de pois sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	 Filet de hoki sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)	 Concombres et sauce tzaziki (yaourt, menthe, ail)  Carottes râpées vinaigrette	Calamars à la romaine
Pané mozzarella	Petits pois à la lyonnaise	Mélange de 4 céréales BIO  (blé, épeautre, orge, riz)	 Penne à la bolognaise DURABLE  (bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)	Ratatouille et riz
Epinards et pommes de terre béchamel au chèvre	Cantal AOC  Bleu d'Auvergne AOP 	Fromage frais aux fruits	Penne sauce fromagère (colin, haricots blancs, fromage ail et fines herbes, tomates)	Yaourt nature et sucre
Dessert lacté au chocolat	Crêpe moelleuse et confiture de fraise Crêpe moelleuse sucrée	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	Compote de pomme BIO  Coupelle compote pomme abricot BIO 	Pastèque BIO  Melon jaune BIO 
GOUTER Moelleux caramel beurre salé Lait  Fruit	GOUTER Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	GOUTER Gaufre au sucre  Lait  Compote pomme ananas	GOUTER Pain au lait Fromage frais aux fruits Fruit	GOUTER Baguette Fraidou Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 		
Saucisse de volaille Sticks végétariens	Concombres vinaigrette Daïkon râpé vinaigrette (radis blanc)	Tomate BIO vinaigrette orientale (raz el hanout) Carottes râpées BIO vinaigrette orientale (raz el hanout)	Rôti de bœuf RAV et jus Bouchées végétariennes et sauce tomate (sauce à part)	Iceberg, radis rondelles et maïs vinaigrette et dés d'emmental Céleri rémoulade et dés d'emmental
Lentilles et Carottes Vichy	Boulettes de colin pané et citron	Gâteau d'œufs sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)	Gnocchettis BIO et locale	Pavé de merlu sauce ciboulette
Yaourt nature ferme BIO et sucre Yaourt brassé BIO à la banane	Haricots beurre ciboulette	Riz pilaf IGP	Saint Nectaire AOC Comté AOP	Pommes rissolées
Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Fromage frais aux fruits BIO Fromage frais nature et sucre	Crème dessert au vanille Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cake aux poires BIO
GOUTER Brioche Lait Compote de pomme	GOUTER Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus multifruits	GOUTER Pain au lait Yaourt aromatisé Fruit	GOUTER Paillolines Fromage frais nature et sucre Compote pomme abricot	GOUTER Baguette et confiture Yaourt nature et sucre Fruit
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

Salade verte BIO et croûtons vinaigrette et dés de mimolette Tomate BIO vinaigrette et dés de mimolette	Pomelos et sucre Chou chinois vinaigrette au caramel	Poulet rôti LR Bouchées azuki sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)	Rôti de porc LR au jus Omelette	Carottes râpées vinaigrette
Sauté de dinde BBC à la sauge Steak haché de cabillaud sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, crème, ail, julienne de légume, oignon)	Cubes de saumon sauce aneth	Purée aux courgettes	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Gratin campagnard BIO (pommes de terre, lentilles, crème, curry) et emmental râpé
Riz carottes et navets	Bouलगour BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Cantal AOC Bleu d'Auvergne AOP	
Compote de pomme vanille Compote pomme banane	Dessert lacté au chocolat	Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Banane BIO Fruit de saison BIO	Tarte pomme rhubarbe
GOUTER Madeleines longues Fromage frais aux fruits Fruit	GOUTER Barre de céréales chocolat crunchy Yaourt aromatisé Fruit	GOUTER Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote pomme fraise	GOUTER Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus de pommes	GOUTER Baguette Pavé demi-sel Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



Viande d'Origine Française

Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Poissonnette et citron	Concombres vinaigrette et dés de mimolette Salade iceberg et maïs vinaigrette et dés de mimolette	 Carottes râpées vinaigrette miel	 Rôti de porc BBC au curry Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	 Céleri râpé sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)  Duo carotte et chou blanc sauce aïoli
Haricots verts saveur jardin (Tomate, ciboulette, échalote) et pommes de terre cubes	 Riz IGP et base chili	 Emincé de volaille BIO sauce tomate  Emincé de pois sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes provençe)	 Petits pois à la lyonnaise	Jambon de poulet  Pavé de merlu sauce citron
Fromage frais aux fruits BIO		Semoule safranée BIO	Camembert	 Coquillettes BIO et emmental râpé
Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Compote pomme abricot Compote de pomme	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Beignet aux pommes
GOUTER Baguette Petit moulé nature Jus d'ananas	GOUTER Paillolines Yaourt aromatisé Fruit	GOUTER Croissant Yaourt nature et sucre Fruit	GOUTER Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Compote de pomme banane	GOUTER Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale



Menu Du 12 au 16 Octobre 2026

Dampmart

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et betteraves vinaigrette moutarde à l'ancienne Céleri rémoulade <i>Civet de porc</i> <i>Emincé de pois</i> sauce miel gingembre amande <i>Lentilles à la paysanne</i> (carottes, champignons, échalotes, herbes de Provence) Dessert lacté à la vanille GOUTER Barre de céréales chocolat banane Lait Fruit	Salade verte et croûtons vinaigrette basilic Endives aux noix vinaigrette basilic Omelette Chou fleur et pommes de terre sauce mornay BIO (au fromage) Fromage blanc, miel et flocons d'avoine GOUTER Baguette Fromage fondu Président Compote pomme ananas	Soupe aux fèves (fève, chou, épinard, blé) et tranche de pain de campagne et emmental râpé Sauté de bœuf RAV marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon) Cubes de saumon sauce oseille Haricots beurre à l'ail Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus multifruits	Brouet de chapon (gingembre, cannelle, poudre d'amandes, quatre épices, oignon, ail) Pané de blé fromage épinards Panais, carotte et navets <i>ET Blé BIO</i> Cantal AOC Saint Nectaire AOC Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable) GOUTER Gâteau marbré Lait et sirop de fraise Compote de pomme	Chou blanc, framboise, dés d'abricots, amandes, vinaigrette pomme Steak de colin sauce ciboulette Purée de potiron Clafoutis aux griottes GOUTER Paillolines Briquette de lait Fruit
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Concombres vinaigrette Salade iceberg et maïs vinaigrette	Potage aux courgettes BIO	Filet de hoki sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)	Semoule à l'africaine BIO DURABLE (épices, tomate, haricots rouges, épinards, bœuf haché) Bouchées azuki sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)	Carottes râpées vinaigrette persil
Riz BIO et égrené végétal BIO à l'asiatique (sauce soja, vinaigre, gingembre, brunoise de carotte et de courgette)	Sauté de bœuf RAV sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes) Palet coco curry (protéines de pois et blé, carotte, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomate, tapioca) sauce fraîcheur	Choux de Bruxelles et curvi rigati locales et BIO	Semoule BIO	Merguez Aiguillettes de colin pané
Crème dessert au caramel	Carottes et pommes de terre quartiers	Edam BIO Gouda BIO	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Purée pommes de terre et betteraves BIO et emmental râpé
Petit suisse nature BIO et sucre	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Banane RUP	Gâteau amandes poire marron	
GOUTER Baguette et pâte à tartiner Fromage frais nature et sucre Fruit	GOUTER Pompon cacao Lait Compote pomme abricot	GOUTER Madeleines longues Yaourt aromatisé Jus multifruits	GOUTER Baguette Pavé demi-sel Compote de pomme banane	GOUTER Pain de mie et confiture Yaourt nature et sucre Fruit

Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE JOUR DU VENDREDI
Sauté de porc sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme) Bouchées végétariennes	Mâche et croûtons vinaigrette et dés de mimolette Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) et dés de mimolette	Rillettes de thon et toast pain de mie	Salade de riz à la californienne BIO (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) Salade de lentilles BIO vianigrette	Velouté carotte lentilles corail Tortis sauce potiron ail et fines herbes (potiron, haricot blanc, oignon, ciboulette, ail, crème) et emmental râpé Cake aux pralines roses
Polenta crémeuse à la carotte BIO (Blé pour l'option végé)	Limande meunière	Escalope de dinde LR sauce haricots rouges Colin gratiné au fromage	Rôti de bœuf BIO sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon) Omelette	
Cantal AOC Fourme d'Ambert AOP	Pommes boulangères (oignon, ail, persil, thym)	Brocolis et Blé pilaf BIO	Haricots verts BIO à l'ail	
Compote pomme ananas Compote de pomme vanille	Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Yaourt nature ferme BIO et sucre	
GOUTER Moelleux caramel beurre salé Fromage frais aux fruits Fruit	GOUTER Pain au lait Lait et chocolat en poudre Compote de pomme	GOUTER Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus de pommes	GOUTER Pompon cacao Lait Fruit	GOUTER Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée	Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable	Viande d'origine Française Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Sticks (batônnets) végétariens	Salade iceberg et croûtons vinaigrette miel colombo	Sauté de veau aux pruneaux Croq veggie au fromage	  Hachis à la bolognaise DURABLE (bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate) Hachis à l'égrené de pois	 Hoki pané et citron
Chou fleur béchamel BIO  et pommes rissolées	 Steak de colin sauce curry	Riz IGP créole 		Haricots beurre ciboulette
Fromage frais aux fruits BIO  Fromage frais nature et sucre	Lentilles au jus	Gouda BIO  Edam BIO 	Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé à la vanille BIO 
 Fruit de saison local (Ecoresponsable)  Fruit de saison local (Ecoresponsable) 	Flan nappé au caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	  Cake aux amandes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Croq lait Jus multifruits	Fourrandise au chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Coco pop's Lait Compote pomme fraise	Palets bretons Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Gaufre pâtissière Lait et sirop de grenadine Fruit
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Bœuf BIO bourguignon  Cubes de saumon sauce oseille	Poissonnette et citron	FERIE	 Chou blanc sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail) Mâche et croutons vinaigrette ambrée	 Pavé de merlu sauce dugléré (crème, oignon, ail, tomate, persil)
Carottes Vichy	Riz BIO à la tomate		 Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)	Farfalles locales et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)
Yaourt brassé BIO à la banane	Croûte noire Saint Paulin		Crème dessert chocolat	Comté AOP Cantal AOC
Paris Brest	Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)			Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Petit moulé nature Fruit	Pain au chocolat Fromage frais aux fruits Jus de pommes		Paillolines Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et confiture Lait Compote pomme abricot

 Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

 Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

 Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

 Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU 
Lasagnes à la bolognaise Lasagnes ricotta épinards	Salade anglaise au cheddar (laitue, cheddar, croûtons) Céleri rémoulade	 Potage essaü (aux lentilles) et emmental râpé	Rôti de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)  Colin au crumble de pain d'épices	 Carottes râpées vinaigrette agrumes  Salade croquante (carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde)
Salade verte	 Filet de hoki sauce rougail (oignon, tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)	Sauté de porc sauce curry  Quenelles nature sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Petits pois carottes et pommes cubes vapeur	 Emincé de pois sauce blanquette (crème, champignons)
Fromage frais aux fruits BIO 	Riz IGP  et Chou romanesco	Potiron BIO  béchamel ail et fines herbes	Saint Nectaire AOC  Pont l'évêque AOP 	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats
 Fruit de saison local (Ecoresponsable)  Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Mousse au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Banane BIO 	Yaourt nature et sucre
GOUTER Baguette Pavé demi-sel Jus multivitamines	GOUTER Brioche Yaourt aromatisé Fruit	GOUTER Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits Compote de pomme	GOUTER Gâteau marbré Fromage frais nature et sucre Jus d'ananas	GOUTER Croissant Lait Fruit 
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 	   Jus multifruits Fishburger  Pommes campagnardes et ketchup   Milk shake grenadine vanille Cigarettes russes  	
 Colin poêlé	Cœur de laitue et maïs vinaigrette miel colombo Mâche et dés de mimolette vinaigrette miel colombo	 Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO		 Céleri rémoulade  Salade chouchou (chou blanc et rouge, sauce fromage blanc échalote)
 Pommes de terre BIO et épinards branches BIO béchamel	Sauté de bœuf RAV sauce charcutière  (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre) Bouchées butternut lentilles corail	Brocolis et riz BIO		 Gnocchettis BIO locale sauce fromagère au poisson et emmental râpé
Camembert Saint Paulin	Haricots coco à la tomate	Edam BIO Gouda BIO		 Cake à la vanille BIO 
 Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits BIO 	Fruit de saison Fruit de saison		
GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Compote pomme banane	GOUTER Fourrandise au chocolat Lait  Fruit	GOUTER Barre bretonne Fromage frais aux fruits Jus de pommes		GOUTER Baguette Fromage fondu Président Fruit
 Produit BIO  Label Rouge  Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Appellation d'Origine Contrôlée	 Pêche responsable  Viande racée  Bleu Blanc Cœur	 Spécialité du chef  Nouvelle recette  Plat durable	 Viande d'origine Française  Production locale