



|              |              |                 |              |                  |
|--------------|--------------|-----------------|--------------|------------------|
| <b>LUNDI</b> | <b>MARDI</b> | <b>MERCREDI</b> | <b>JEUDI</b> | <b> VENDREDI</b> |
|--------------|--------------|-----------------|--------------|------------------|

**LE JOUR DU** **VEGE**

FERIE

|   |  |   |               |   |
|---|--|---|---------------|---|
| <p>Tomates Mozzarella BIO vinaigrette </p> <p>Concombres BIO vinaigrette </p> | <p>Lasagnes ricotta épinards et salade verte</p>   | <p>Mélange de crudités BIO (Carottes, céleri, chou blanc) et dés d'emmental vinaigrette échalote </p> <p>Salade jurasienne (salade verte, dés d'emmental, dés de dinde), vinaigrette échalote</p> |               | <p>Colin poêlé et citron </p>   |
| <p>Poissonnette et citron</p>   |  | <p>Rôti de bœuf RAV au jus </p> <p>Croq veggio au fromage</p>   |               | <p>Printanière de légumes</p>   |
| <p>Pommes campagnardes et ketchup</p>   | <p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Maroilles AOC </p>   | <p>Chou fleur béchamel</p>  |               | <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO </p> |
| <p>Beignet au chocolat</p> <p>Gaufre au sucre</p>                             | <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>  | <p>Crêpe moelleuse sucrée</p> <p>Crêpe moelleuse sucrée et coulis de chocolat</p>   |               | <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>                             |
| <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b> | <b>GOUTER</b>   |
| <p>Fourrandise fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>                | <p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus multifruits</p> | <p>Pompom cacao</p> <p>Lait et sirop de fraise</p> <p>Fruit</p>   |               | <p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote pomme ananas</p>     |



*Spécialité du chef*

*Viande racée*

*Produits BIO*



*Nouvelles recettes*

*Label Rouge*

*Viande Origine France*



*Pêche responsable*

*Production locale*

*Bleu blanc cœur*



*Plat DURABLE*

*Appellation d'Origine Contrôlée*

*Appellation d'Origine Protégée*



*Indication Géographique Protégée*

*Certification environnementale niveau 2*

*Région Ultra Périphérique*



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--|---|--|---|---|
| <p>Tomate BIO vinaigrette ciboulette</p> <p>Salade verte BIO et croûtons vinaigrette ciboulette</p>      | <p>Jambon de paris LR</p> <p>Omelette</p>   | <p>Limande meunière</p>  | <p>Carottes râpées vinaigrette basilic</p> <p>Céleri sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, échalote)</p>                      | <p>Concombres cubes, tomates, laitue iceberg, radis rondelles</p> <p>Vinaigrette au sumac</p> |
| <p>Sauté de veau sauce blanquette (carottes, champignons, crème)</p> <p>Filet de hoki sauce estragon</p> | <p>CQFD</p> <p>Curvi Rigati BIO et locales (Pâtes)</p>                                      | <p>Brocolis et Blé BIO</p>   | <p>Rôti de dinde LR sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)</p> <p>Galette basquaise</p> | <p>Bouchées végétariennes</p> <p>Sauce fraîche à la menthe</p>                                |
| <p>Carottes à la crème ciboulette et pommes vapeur</p>   | <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille local</p> <p>Yaourt nature BIO, local et sucre</p>     | <p>Mimolette</p> <p>Tomme noire</p>  | <p>Petits pois saveur soleil (ail, basilic, oignons) et Mélange de 4 céréales BIO</p>   | <p>Lentilles curry cumin</p>  |
| <p>Dessert lacté à la vanille</p> <p>Dessert lacté au caramel</p>  | <p>Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)</p> <p>Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)</p> | <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>  | <p>Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>  | <p>Halwa à la semoule</p>   |
| <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>   |
| <p>Barre bretonne</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Fruit</p>                                     | <p>Baguette</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote de pomme</p>                                      | <p>Moelleux caramel beurre salé</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'ananas</p> | <p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>  | <p>Baguette et confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>                             |



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Production locale  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Certification environnementale niveau 2  
Région Ultra Périphérique



## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Saveurs d'Afrique

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
| <p>Saucisse de Francfort LR </p> <p>Pané à la mozzarella</p>                       | <p>Pizza au fromage</p>   | <p>Salade de tomates, cœur de palmier et maïs vinaigrette </p>                            | <p>Rôti de veau farçi aux olives sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)</p> <p> Poissonnette et citron</p> | <p>Calamars à la romaine et citron</p>   |
| <p>Dés de carottes braisées et Petit pois très fin</p>                             | <p>Salade iceberg</p>   | <p> Escalope de poulet sauce yassa</p>  | <p>Gnocchetti BIO locales et Courgettes saveur colombo  </p>  | <p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>                                      |
| <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO </p>          | <p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p>   | <p> <b>Bleu BIO cœur</b> </p>   | <p>Cantal AOC </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p>  | <p>Yaourt vanille BIO et local  </p> <p>Yaourt nature BIO, local et sucre  </p>  |
| <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>                            | <p>Compote de pomme BIO </p> <p>Coupelle pomme abricot BIO </p>   | <p> Fromage blanc et coulis mangue abricot</p>  | <p>Fruit de saison local (ECORESPONSABLE) </p> <p>Fruit de saison local (ECORESPONSABLE) </p>                                   | <p> Cake praline rose</p>  |
| <p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p> | <p><b>GOUTER</b></p> <p>Fourrandise au chocolat</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pomme</p> | <p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain de mie et confiture</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p> | <p><b>GOUTER</b></p> <p>Madeleines longues</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>  | <p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit</p> |



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Certification environnementale niveau 2

Région Ultra Périphérique



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI                | VENDREDI                             |
|--|---|--|----------------------|--------------------------------------|
| <p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Tomate vinaigrette<br/>Cœur de scarole et olives vertes vinaigrette</p> | <p>Salade iceberg, croutons et dés de mimolette vinaigrette<br/>Concombre vinaigrette</p> | <p> Carottes râpées vinaigrette<br/>Radis et beurre</p>                              | <p>FERIE</p>         |                                      |
| <p>Omelette au fromage</p>   | <p> Penne à la bolognaise*<br/>*Egréné végétal à la tomate</p>                            | <p> Brandade de poisson purée de pommes de terre haricots blancs (PLAT DURABLE) </p> |                      | <p>PONT de l'éducation nationale</p> |
| <p>Haricots verts et<br/>Boulgour BIO à la tomate </p>   |   | <p>Salade verte</p>  |                      |                                      |
| <p>Yaourt nature BIO, local et sucre <br/>Yaourt aromatisé BIO à la vanille local </p>               | <p>Eclair au chocolat<br/>Eclair à la vanille</p>   | <p>Eclair au chocolat<br/>Eclair à la vanille</p>                                    |                      |                                      |
| <p><b>GOUTER</b></p>   | <p><b>GOUTER</b></p>  | <p><b>GOUTER</b></p>   | <p><b>GOUTER</b></p> | <p><b>GOUTER</b></p>                 |
| <p>Baguette et pâte à tartiner noisette<br/>Lait<br/>Fruit</p>                                       | <p>Moelleux au citron<br/>Fromage frais nature et sucre<br/>Jus d'orange</p>              | <p>Baguette<br/>Pavé demi-sel<br/>Fruit</p>  |                      |                                      |



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale

Bleu blanc cœur



Plat DURABLE

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Certification environnementale niveau 2

Région Ultra Périphérique



# Menu

Du 02 juin au 06 juin 2025



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|---|--|--|---|
| <p>Sauté de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)</p> <p>Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)</p> | <p>Hachis parmentier</p> <p>Brandade de morue</p>   | <p>Tomate BIO vinaigrette<br/>Mozzarella</p> <p>Courgettes râpées<br/>et sauce fromage blanc curry</p> | <p>Tortis locales au jambon sauce fromagère (DURABLE)</p> <p>Tortis locales au poisson sauce fromagère (DURABLE)</p> | <p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Pastèque BIO</p> <p>Melon jaune BIO</p>  |
| <p>Carottes à l'ail<br/>et<br/>Pommes sautées</p>  | <p>Salade iceberg</p>   | <p>Cubes de colin sauce aurore<br/>(Tomate, crème fraîche, oignons, ail)</p>                           |  | <p>Burger végétarien<br/>(pain burger, pané mozzarella, chiffonnade de salade et sauce cocktail)<br/>et<br/>Pommes smiles et sauce cocktail</p> |
| <p>Saint Nectaire AOC</p> <p>Fourme d'Ambert AOP</p>   | <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO et local</p> <p>Yaourt nature BIO, local et sucre</p>  | <p>Brocolis béchamel</p>   | <p>Tomme BIO</p> <p>Camembert BIO</p>  | <p>Burger végétarien<br/>(pain burger, pané mozzarella, chiffonnade de salade et sauce cocktail)<br/>et<br/>Pommes smiles et sauce cocktail</p> |
| <p>Compote de pomme BIO</p> <p>Compote pomme fraise BIO</p>  | <p>Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)</p> <p>Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)</p> | <p>Crêpe au sucre</p> <p>Crêpe au sucre et coulis de chocolat</p>                                      | <p>Banane RUP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>   | <p>Donuts</p> <p>Moelleux au chocolat et crème anglaise</p>   |
| <p><b>GOUTER</b></p>   | <p><b>GOUTER</b></p>  | <p><b>GOUTER</b></p>   | <p><b>GOUTER</b></p>   | <p><b>GOUTER</b></p>  |
| <p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit</p>   | <p>Pain d'épices</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Compote pomme ananas</p>          | <p>Rocher choco coco</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>                             | <p>Pain au lait</p> <p>Lait et sirop de fraise</p> <p>Fruit</p>  | <p>Baguette et confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>  |



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Production locale  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Certification environnementale niveau 2  
Région Ultra Périphérique



# Menu

Du 09 juin au 13 juin 2025



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------|---|--|---|---|
| FERIE  |   | LE JOUR DU   |   |   |
|        | Taboulé au boulgour BIO<br>Salade de tortis à l'orientale BIO<br>(oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)  | Concombres,<br>vinaigrette basilic<br><br>Radis et beurre          | Cordon bleu et ketchup du chef  | Carottes râpées BIO, vinaigrette raspberry (au vinaigre de framboise)<br>Salade coleslaw BIO<br>(carottes et chou blanc mayonnaise) |
|        | Boulettes d'agneau sauce marengo (tomate concassée, carotte, oignon, ail, champignon)<br><br>Bouchées soja tomate basilic | <br>Riz IGP et égréné végétal base tomate                          | Haricots vert à l'ail et Pommes rissolées                                     | Steak de cabillaud sauce aurore   |
|        | Carottes BIO saveur jardin (Tomate, ciboulette, échalote)   |  | Brie<br><br>Coulommiers   | Farfalles locales et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) et emmental râpé   |
|        | Yaourt nature BIO, local et sucre<br>Yaourt brassé à la banane BIO  | Crème dessert à la vanille<br><br>Crème dessert au chocolat        | Pastèque BIO<br><br>Nectarine   | Cake aux pépites de chocolat  |
| GOUTER | GOUTER  | GOUTER   | GOUTER  | GOUTER  |
|        | Barre bretonne<br>Lait<br>Compote de pomme  | Baguette et barre de chocolat<br>Fromage frais aux fruits<br>Fruit | Fourrandise à la fraise<br>Lait et chocolat en poudre<br>Compote pomme banane | Baguette et pâte à tartiner noisette<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus multifruits   |



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes



Label Rouge



Viande Origine France



Pêche responsable

Production locale



Bleu blanc cœur



Plat DURABLE



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Certification environnementale niveau 2



Région Ultra Périphérique



| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENREDI   |
|--|---|--|--|---|
| <p><b>Salade de blé à la parisienne BIO vinaigrette</b><br/>(tomate, maïs, ciboulette)<br/>et dés d'emmental</p> <p><b>Salade de pommes de terre à l'échalote BIO</b><br/>et dés d'emmental</p>  | <p>Tomate BIO vinaigrette</p> <p>Salade anglaise (iceberg, croutons et cheddar)<br/>vinaigrette</p> | <p>Rôti de porc LR<br/>sauce basquaise (tomate, poivron)</p> <p>Croq veggie au fromage</p> | <p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Concombres à la crème ciboulette</p> <p>Radis sauce fromage<br/>blanc échalote</p>              | <p>Œuf dur mayonnaise</p>   |
| <p>Sauté de bœuf RAV à l'orientale<br/>(tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux<br/>et abricots secs, ail, oignon)</p> <p>Hoki sauce orientale<br/>(tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux<br/>et abricots secs, ail, oignon)</p> | <p>Colin pané et citron</p>   | <p>Printanière de légumes</p>  | <p>Semoule façon couscous BIO<br/>(légumes couscous, tomates, raisins et abricots<br/>secs, pois chiches, raz el hanout)</p> | <p>Nuggets de volaille*<br/>*Accras de morue et sauce soleil<br/>(Mayonnaise, fromage blanc, curry, miel)</p> |
| <p>Carottes au cumin</p>   | <p>Courgettes cubes et riz IGP</p>  | <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille local</p> <p>Yaourt nature BIO, local et sucre</p>    | <p>Fromage frais BIO aux fruits</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>   | <p>Pommes smiles et ketchup</p>   |
| <p>Melon jaune</p> <p>Pastèque</p>   | <p>Mousse au chocolat</p> <p>Liegeois à la vanille</p>  | <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>                                      | <p>Donuts</p> <p>Crêpe moelleuse et coulis de chocolat</p>   |   |
| <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   |
| <p>Pain de mie et confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus d'ananas</p>  | <p>Baguette et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>                                       | <p>Madeleines longues</p> <p>Lait et sirop de fraise</p> <p>Compote pomme fraise</p>       | <p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit</p>  | <p>Gaufre pâtissière</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>   |



Spécialité du chef  
Viande racée  
Produits BIO



Nouvelles recettes  
Label Rouge  
Viande Origine France



Pêche responsable  
Production locale  
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée  
Certification environnementale niveau 2  
Région Ultra Périphérique





# Menu

Du 23 juin au 27 juin 2025



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-------|-------|----------|-------|---------|
|-------|-------|----------|-------|---------|

| <b>LE JOUR DU</b>  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| Colin mariné ail et fines herbes   | Concombres et maïs vinaigrette basilic<br>Tomate et dés de brebis vinaigrette basilic | Taboulé BIO et dés de mimolette<br>Salade de tortis à l'orientale BIO et dés de mimolette (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec) | <div style="text-align: center;"> <p>Atterrissage fête foraine</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Sausisse de Francfort LR</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Bouchées de blé</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Pommes campagnardes et ketchup du chef</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Vache qui rit BIO</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Mr freeze</p> </div> | Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)<br>Pomelos et sucre |
| Riz IGP sauce tomate   | Cordon bleu<br>Limande meunière   | Sauté de veau sauce basilic (oignon, ail, tomate, basilic)<br>Bouchées pistou fromage   |   | Hachi végétarien et emmental râpé   |
| Saint Nectaire AOC<br>Fourme d'Ambert AOP  | Ratatouille et blé BIO  | Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)   |   | Paris Brest   |
| Fruit de saison local (ECORESPONSABLE)<br>Fruit de saison local (ECORESPONSABLE) | Fromage frais aux fruits BIO<br>Fromage frais nature et sucre                         | Fruit de saison BIO<br>Fruit de saison BIO  |   | Chou vanille  |
| <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>   |   | <b>GOUTER</b>   |

|  |   |   |                          |                                    |
|--|---|---|--------------------------|------------------------------------|
| Baguette et miel<br>Fromage frais nature et sucre<br>Compote pomme abricot | Moelleux caramel beurre salé<br>Lait et chocolat en poudre<br>Fruit | Gâteau marbré<br>Yaourt aromatisé<br>Jus de pomme | Brioche<br>Lait<br>Fruit | Baguette<br>Pavé demi-sel<br>Fruit |
|--|---|---|--------------------------|------------------------------------|

|  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| Spécialité du chef<br>Viande racée<br>Produits BIO | Nouvelles recettes<br>Label Rouge<br>Viande Origine France | Pêche responsable<br>Production locale<br>Bleu blanc cœur | Plat DURABLE<br>Appellation d'Origine Contrôlée<br>Appellation d'Origine Protégée | Indication Géographique Protégée<br>Certification environnementale niveau 2<br>Région Ultra Périphérique |
|--|--|---|---|--|





# Menu

Du 30 juin au 04 juillet 2025



|              |              |                 |              |                  |
|--------------|--------------|-----------------|--------------|------------------|
| <b>LUNDI</b> | <b>MARDI</b> | <b>MERCREDI</b> | <b>JEUDI</b> | <b> VENDREDI</b> |
|--------------|--------------|-----------------|--------------|------------------|

**LE JOUR DU**

|  |   |  |  |   |
|--|---|--|--|---|
| <p>Tomate BIO vinaigrette </p> <p>Concombre BIO vinaigrette </p>     | <p> Salade de coquillettes BIO au pesto </p> <p>Salade de lentilles vinaigrette</p>       | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe aux champignons</p>   | <p>Melon jaune BIO </p> <p>Pastèque BIO </p>   | <p> Hoki sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, crème, huile olive, ail, oignon) </p>                    |
| <p>Omelette</p>  | <p> Colin gratiné au fromage</p>  | <p>Emincé de volaille BIO sauce normande (oignon, champignon, crème) </p> <p>Croq veggie à la tomate</p> | <p>Rôti de bœuf froid RAV et ketchup du chef </p> <p> Steak haché de saumon sauce crème </p> | <p> <b>BIENNES VACANCES!</b> </p> <p>Semoule aux petits légumes BIO (haricot vert , navet, petit pois, carotte)</p> |
| <p>Petit pois carottes et Mélange 4 céréales BIO </p>                | <p> Aubergine sauce provençale</p>  | <p>Haricots beurre à l'ail</p>   | <p><b>CQFD</b> </p> <p>Curvi Rigati BIO et locales (Pâtes) et emmental râpé </p>             | <p>Cantal AOC </p> <p>Comté AOP </p>  |
| <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> | <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille local </p> <p>Yaourt nature BIO, local et sucre </p> | <p>Banane RUP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>   | <p>Compote pomme fraise BIO </p> <p>Compote de pomme BIO </p>                                | <p> Soupe de fraise et cigarettes russes</p>  |
| <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   |
| <p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Fruit</p> | <p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>                                 | <p>Pain de mie et confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruits</p>                     | <p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait et sirop de fraise</p> <p>Fruit</p>      | <p>Fourrandise au citron</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Briquette de jus d'orange</p>                       |

- |  |  |   |   |  |
|--|--|---|---|--|
| Spécialité du chef<br>Viande racée<br>Produits BIO | Nouvelles recettes<br>Label Rouge<br>Viande Origine France | Pêche responsable<br>Production locale<br>Bleu blanc cœur | Plat DURABLE<br>Appellation d'Origine Contrôlée<br>Appellation d'Origine Protégée | Indication Géographique Protégée<br>Certification environnementale niveau 2<br>Région Ultra Périphérique |
|--|--|---|---|--|