

| LUNDI | MARDI                               |
|-------|-------------------------------------|
|       | Salade verte, tomates, pois chiches |
|       | Raviolis au boeuf                   |
| FERIE |                                     |
|       | Cantal                              |
|       | Kiwi                                |

| MERCREDI                           | JEUDI                         |
|------------------------------------|-------------------------------|
| Terrine de légumes sauce yaourt    | Radis à la croque au sel      |
| Gratin de poisson                  | Œufs Chimay                   |
| Purée de céleri et pommes de terre | Carottes et quinoa            |
| Camembert                          | Fromage Pyrénées              |
| Salade fruits frais                | Semoule au lait et au caramel |

REPAS SANS VIANDE.



| VENDREDI                        |
|---------------------------------|
| Taboulé                         |
| Rôti de porc aux petits légumes |
| Ratatouille                     |
| Carré frais                     |
| Duo bananes - fruits rouges     |

TOUS NOS MENUS : SANS OGM • SANS HUILE DE PALME • VIANDE (bœuf, veau, porc, volailles) EXCLUSIVEMENT FRANÇAISE • AGNEAU ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE

### Plat à tendance :

- FÉCULENTS
- PRODUITS LAITIERS
- FRUITS/LÉGUMES CRUS
- PROTÉINES ANIMALES
- PROTÉINES VÉGÉTALES
- FRUITS/LÉGUMES CUITS

- PRODUIT FRAIS
- PRODUIT SURGELÉ
- PRODUIT EN CONSERVE
- PRODUIT EN POUDRE
- PRODUIT INDUSTRIEL

- FAIT MAISON
- PRODUIT LOCAL
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- VIANDE FRANÇAISE
- LABEL ROUGE
- AOC

- SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE
- APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
- BLEU BLANC COEUR