

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

LE JOUR DU

Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Rosette et cornichons	Crêpe au fromage	Endives aux pommes caramel	Vinaigrette
Concombres Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Roulade de volaille et cornichons	Crêpe aux champignons	Scarole et croûtons vinaigrette au caramel	
Sauté de porc (pyrénéus) sauce haricots rouges (oignon, tomate, 4 épices, paprika doux, miel) * Sauté de dinde LR	Pavé de merlu sauce au citron	Poulet rôti LR sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)	Sauté de bœuf (fleur de pyramides) Bourguignon	
Bouchées végétariennes (protéines de blé, pois, oignon, huile de colza, malt d'orge) et sauce tomate	Pané mozzarella	Emincé de pois sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)	Omelette nature BIO	
Purée de pommes de terre BIO gratinée	Epinards hachés BIO béchamel	Brocolis	Haricots verts BIO ail et persil	
	Port Salut	Yaourt aromatisé BIO	Cantal AOC	
	Saint Paulin	Yaourt nature BIO et sucre	Fourme d'Ambert AOP	
Purée de pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Gâteau rond aux pommes	
Purée de pomme poire	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Cake aux pralines roses	

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques
HVE Haute valeur environnementale

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée
CE2 Certification environnementale niveau 2

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur
CE Issu du Commerce Equitable

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable
 Ecoresponsable

Viande d'origine Française
 Production locale
Viande de bœuf d'origine française
Viande de porc, volaille crues origine française

HALLOWEEN

Velouté carotte lentilles corail

Tortis sauce potiron ail et
fines herbes (potiron, haricot blanc, oignon,
ciboulette, ail, crème)

Fromage blanc
à la mandarine

Clémentine BIO