

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  Salade de mâche et croûtons Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)	  Salade de tortis BIO catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)		  Salade façon cauchoise (pommes de terre lamelles, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette) 	 Céleri râpé Vinaigrette échalote
  Dahl de lentilles corail BIO et riz IGP (lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce tomate, gingembre, curry, lait de coco)	 Sauté de bœuf LR sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)		 Quenelles nature sauce normande (crème, champignons)	Calamars à la romaine sauce tartare (120%)
	Haricots beurre ciboulette		Jeunes carottes    Fromage frais nature et sucre	Gratin de macaronis
Petit moulé ail et fines herbes	Cantal AOC		 Yaourt entier vanille BIO	
Compote de pomme abricot	 Fruit de saison BIO		Tarte normande fraîche	 Fruit de saison BIO
 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Nouvelle recette	 Plat durable	