



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI



ENTREE

Melon



Radis à croquer

Concombres bio
sauce yaourt



PLAT

Sauté de volaille
local
sauce tomate



Poisson meunière
MSC

Bœuf au curry



Pizza 4 fromages



Timbale de riz au
poisson MSC

GARNITURE

Farfalle bio



Purée de pommes
de terre du chef



Courgettes local



Salade verte bio



Tomates
provençales bio



LAITAGE

Yaourt nature

Yaourt local



Petit moulé calcium

Camembert AOP

Petit suisse
aromatisé

DESSERT

Muffin à la vanille
du chef



Fruit bio



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	 LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	AROM Baies et Fruits
ENTREE	Carottes bio à la marocaine 		Houmous du chef 		Taboulé vinaigrette au sumac
PLAT	Dahl de lentilles corail et ses légumes 	Coquillettes au jambon 	Escalope de volaille sauce du chef 	Bœuf local à la provençale 	Filet de poisson aux baies roses MSC
GARNITURE		Aubergines grillées	Haricots verts bio 	Semoule bio 	brocolis bio 
LAITAGE	Yaourt Bio 	Comté AOP	Petit suisse aromatisé	St Nectaire AOP	Rondelé au poivre
DESSERT		Fruit bio 		Tarte aux pêches du chef 	Crème pâtissière pomme vanille du chef



Végétarien



Les produits biologiques



Produits de la Ferme de Cœur



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

 JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Salade de pâtes bio multicolore



Salade d'haricots verts bio



Melon

PLAT

Nuggets de poulet

Filet de saumon MSC

Sauté de volaille local



Tomate farcie végétale aux haricots rouges du chef



Travers de porc au caramel local



GARNITURE

Petits pois bio



Ratatouille du chef



Semoule bio



Riz bio pilaf



Pommes de terre rissolées

LAITAGE

Camembert AOP

Yaourt Nature

Yaourt local de la Ferme



Beaufort AOP

Yaourt local de la Ferme



DESSERT

Tarte au chocolat du chef



Fruit bio



Végétarien



Les produits biologiques



Produits de la Ferme de Coeur



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

ENTREE

Concombres bio bulgares



Coleslaw



Cake aux fromages



PLAT

Escalope de veau au jus



Macaronis à la volaille et sauce tomate



Bœuf braisé



Thon MSC à l'huile d'olive

Curry de pois chiches et ses légumes



GARNITURE

Mélanges 5 céréales

Riz bio



Haricots verts persillés bio



LAITAGE

Cantal AOP

Yaourt BIO



Yaourt local de la Ferme



Bleu d'Auvergne AOP

Yaourt BIO



DESSERT

Fruit bio



Fondant au chocolat du chef



Végétarien



Les produits biologiques



Produits de la Ferme de Coeur



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



ENTREE

Tomates et
concombres bio feta



Taboulé à la
menthe
(semoule bio)



PLAT

Sauté de porc local
aux oignons



Couscous
végétarien aux pois
chiches



Pot-au-feu



Cordon bleu de
volaille

Hachis de poisson
MSC

GARNITURE

Riz bio aux petits
légumes de saison
du chef



Légumes du pot

Haricots verts bio



Epinards bio à la
crème



LAITAGE

Yaourt local de la
Ferme



Gorgonzola AOP

Yaourt BIO



Camembert AOP

Comté AOP

DESSERT

Pudding aux fruits
rouges du chef



Roulé framboise du
chef



Fruit bio



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	AROM racines et écorces	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées bio 		Salade verte bio aux dés de fromages 		
PLAT	Marmite du pêcheur MSC 	Cari de lentilles et légumes	Penne au thon sauce tomate 	Paleron de bœuf sauce charcutière local 	Pizza reine
GARNITURE	Mélanges 5 céréales			Carottes fraîches bio 	Salade verte bio
LAITAGE	Yaourt local 	Petit suisse aromatisé	Yaourt BIO 	St Nectaire AOP	Yaourt local de la Ferme
DESSERT		Pain perdu à la cannelle 		Quatre quart au citron du chef 	Fruit bio



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

ENTREE

Salade verte bio
aux croûtons



Houmous à tartiner



Salade de quinoa
bio



PLAT

Poulet rôti



Bœuf bourguignon
local



Rôti de porc local



Lasagnes de
légumes



Colin meunière MSC

GARNITURE

Butternut rôtie

Blé bio



Riz bio



Lasagnes de
légumes



Purée de légumes



LAITAGE

Camembert AOP

Yaourt local



Comté AOP

Yaourt local



Anti gaspi

DESSERT

Brownie du chef



Fruit bio



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

