



Semaine du 29 au 2 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre Cœur de palmier vinaigrette	Hors d'œuvre Chou rouge vinaigrette 	Hors d'œuvre Velouté de courgettes 	Hors d'œuvre Salade verte 	Hors d'œuvre Cubes de concombre vinaigrette aux herbes
Plat protidique Colin sauce oseille 	Plat protidique Sauté de bœuf sauce stroganoff  	Plat protidique Poulet rôti au jus 	Plat protidique Filet de poisson meunière et citron 	Plat protidique Jambon de dinde au jus
Garniture Riz	Garniture Jardinière de légumes	Garniture Brocolis et blé	Garniture Epinards et pdt	Garniture Coquillettes 
Fromage Yaourt aromatisé 	Fromage Emmental	Fromage Saint Paulin	Fromage Cantafrais	Fromage Camembert
Dessert Fruit de saison	Dessert Compote de pommes	Dessert Fruit de saison 	Dessert Smoothie poire pomme ananas 	Dessert Compote d'abricots
Graûter Pain Yaourt nature Compote pomme fraise	Boudoirs Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain au lait Yaourt nature Compote de pêches	Pain Fromage blanc nature Fruit de saison	Biscuit Yaourt nature Fruit de saison

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 5 au 9 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>Hors d'œuvre Salade iceberg vinaigrette</p> <p>Plat protidique  Lasagnes bolognaises </p> <p>Garniture Carottes au jus</p> <p> Fromage Yaourt nature de la Ferme de Sigy</p> <p>Dessert Fruit de saison</p>	<p>Hors d'œuvre Chou rouge vinaigrette framboise</p> <p>Plat protidique  Filet de merlu huile d'olive et citron</p> <p>Garniture  enne sauce tomate</p> <p>Fromage Gouda</p> <p>Dessert Compote de fruits</p>	<p>Hors d'œuvre Carottes râpées au citron</p> <p>Plat protidique  Blanquette de veau</p> <p>Garniture  Haricots verts persillés et riz créole</p> <p>Fromage Cantal AOP </p> <p>Dessert  Cake poire chocola.</p>	<p> Hors d'œuvre  Lentilles pays d'Othe à l'échalote</p> <p>Plat protidique Omelette sauce tomate</p> <p>Garniture Duo de carottes</p> <p>Fromage Rondelé nature </p> <p>Dessert Compote de pomme abricot</p>
Férié				
<i>Gôûter</i>	<p>Brioche Petit fromage frais Compote de pomme banane</p>	<p>Pain Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Petits beurre Fromage blanc nature Compote de poires</p>	<p>Pain Yaourt nature Fruit de saison</p>

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine 12 au 16 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Hors d'œuvre</p> <p>Brocolis vinaigrette</p> <p>Plat protidique</p>  <p>Filet de hoki sauce oseille</p> <p>Garniture</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Brie </p> <p>Dessert</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Coleslaw (carotte et chou blanc)</p> <p>Plat protidique</p>  <p>Haché de veau au jus</p> <p>Garniture</p> <p>Blé</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage fondu portion</p> <p>Dessert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Plat protidique</p>  <p>Rôti de bœuf sauce estragon</p> <p>Garniture</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt nature sucré </p> <p>Dessert</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p> Hors d'œuvre</p> <p>Salade verte sauce César</p> <p>Plat régional</p>  <p>Filet de poulet à l'estragon</p> <p>Garniture</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage</p> <p>Coulommiers</p> <p>Dessert</p> <p>Compote de pomme banane</p>	<p> Hors d'œuvre</p> <p>Betterave vinaigrette</p> <p>Plat protidique</p>  <p>Duo de poisson sauce créole</p> <p>Garniture</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage</p> <p>Emmental</p> <p>Dessert</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Groûter</p> <p>Pain au lait Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Pain Fromage blanc nature Compote pomme fraise</p>	<p>Biscuit Petit fromage frais Fruit de saison</p>	<p>Pain Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Quatre-quarts Petit fromage frais nature Compote de pommes</p>

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 19 au 23 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Hors d'œuvre</p> <p>Salade iceberg vinaigrette</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Tomate et concombre vinaigrette</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Salade de pomme de terre ravigote</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Œufs mayonnaise</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p> Haricots verts vinaigrette</p>
<p>Plat protidique</p> <p>Poulet tandoori </p>	<p>Plat protidique</p> <p> Sauté de bœuf sauce dijonnaise </p>	<p>Plat protidique</p> <p>Duo de poisson à la crème </p>	<p>Plat protidique</p> <p>Rôti de dinde provençale </p>	<p>Plat protidique</p> <p>Emincé de dinde au oignons </p>
<p>Garniture</p> <p>Riz créole</p>	<p>Garniture</p> <p>Semoule</p>	<p>Garniture</p> <p>Petits pois mijotés</p>	<p>Garniture</p> <p> Brocolis persillés</p>	<p>Garniture</p> <p>Penne sauce tomate</p>
<p>Fromage</p> <p>Gouda </p>	<p>Fromage</p> <p>Fraidou</p>	<p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Fromage</p> <p>Bûche de lait de mélange</p>	<p>Fromage</p> <p>Petit suisse</p>
<p>Dessert</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Dessert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Dessert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Dessert</p> <p>Compote de pomme betterave</p>	<p>Dessert</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Gôûter</p> <p>Biscuit Petit fromage frais Fruit de saison</p>	<p>Pain et gelée de groseille Yaourt nature Compote pomme fraise</p>	<p>Marbré Petit fromage frais Jus de raisin</p>	<p>Pain Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Roulé aux fruits Yaourt nature Compote de pomme</p>

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 26 au 30 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Hors d'œuvre</p> <p>Concombre ciboulette</p> <p>Plat protidique</p> <p> Daube de bœuf à l' provençale </p> <p>Garniture</p> <p>Epinards branches et  tortis</p> <p>Fromage</p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert</p> <p>Cubes de pêche au sirop</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Plat protidique</p> <p>Filet de colin sauce aurore </p> <p>Garniture</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Dessert</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Plat protidique</p> <p>Omelette aux herbes</p> <p>Garniture</p> <p> Carottes à la crème et pdt</p> <p>Fromage</p> <p>Camembert</p> <p>Dessert</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Taboulé </p> <p>Plat protidique</p> <p>Rôti de dinde sauce  normande</p> <p>Garniture</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage</p> <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Dessert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Rillettes de thon et pain suédois</p> <p>Plat protidique</p> <p>Steak haché de bœufs au jus</p> <p>Garniture</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Dessert</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>Gôûter</p> <p>Pain Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Palets bretons Fromage blanc Compote de pomme banane</p>	<p>Pain Petit fromage frais Fruit de saison</p>	<p>Boudoirs Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Pain Fromage blanc nature Compote d'abricots</p>

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 3 au 7 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre  Salade verte vinaigrette	Hors d'œuvre Poireau ravigote	Hors d'œuvre Potage de légume 	Hors d'œuvre Carottes râpées vinaigrette	Hors d'œuvre Salade de riz
Plat protidique   Egrené boeuf	Plat protidique  Cuisse de poulet rôtie	Plat protidique  Sauté de dinde au jus	Plat protidique  Filet de merlu sauce basquaise	Plat protidique   Rôti de bœuf sauce mayonnaise
Garniture Purée de pommes de terre	Garniture Blé pilaf 	Garniture Coquillettes	Garniture  Haricots verts persillés à l'ail	Garniture Jardinière de légumes
Fromage Petit filou	Fromage Chanteneige	Fromage Cantal AOP 	Fromage Emmental 	Fromage Coulommiers
Dessert Compote de pomme banane	Dessert Fruit de saison	Dessert Fruit de saison 	Dessert  Cake aux pommes	Dessert Fruit de saison 
Gôûter Madeleine Yaourt nature Fruit de saison	Pain Fromage blanc nature Compote de pomme poire	Petits beurre Yaourt nature Compote de pêches	Pain au lait Petit fromage frais nature Fruit de saison	Pain Fromage blanc nature Compote de pomme

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
 Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 10 au 14 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Hors d'œuvre</p> <p> Carottes râpées vinaigrette huile d'olive</p> <p>Plat protidique </p> <p>Brandade de poisson</p> <p>Garniture (plat complet)</p> <p>Fromage</p> <p>Bûche de lait de mélange</p> <p>Dessert</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Tomate vinaigrette</p> <p>Plat protidique </p> <p>Rôti de dinde sauce caramel</p> <p>Garniture</p> <p>Riz </p> <p>Fromage</p> <p>Mimolette</p> <p>Dessert</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Risetti au pistou</p> <p>Plat protidique </p> <p>Filet de lieu sauce niçoise</p> <p>Garniture</p> <p> Courgettes au basilic</p> <p>Fromage</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Dessert</p> <p>Fruit de saison</p>	Férié	Férié
<p>Pain</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche boulangère</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Compote de pomme cassis</p>	<p>Biscuit cuillère</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote de pommes</p>		

Grouper

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio.
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 17 au 21 mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Hors d'œuvre  Salade verte vinaigrette</p> <p>Plat protidique  Rôti de dinde</p> <p>Garniture Chou fleur et pommes de terre</p> <p>Fromage Petit cotentin</p> <p>Dessert Fruit de saison </p>	<p>Hors d'œuvre Rondelle de radis et beurre</p> <p>Plat protidique  Grené de bœuf sauce tomate </p> <p>Garniture Coquillettes </p> <p>Fromage Camembert</p> <p>Dessert Purée de pommes</p>	<p>Hors d'œuvre Tomate vinaigrette</p> <p>Plat protidique  Colin d'Alaska sauce crème</p> <p>Garniture Carottes vichy </p> <p>Fromage  Yaourt nature de la ferme de sigy</p> <p>Dessert Semoule au lait</p>	<p>Hors d'œuvre Salade arc-en-ciel (salade verte, carotte, maïs)</p> <p>Plat protidique  Emincé de poulet aux oignons</p> <p>Garniture Courgettes et haricots blancs</p> <p>Fromage Fromage frais sucré</p> <p>Dessert  Clafoutis au myrtilles</p>	<p>Hors d'œuvre Macédoine de légumes vinaigrette</p> <p>Plat protidique Sauté de saumon sauce citron</p> <p>Garniture  Riz semi-complet</p> <p>Fromage Bleu</p> <p>Dessert  Fruit de saison</p>
<p>Spéculoos Fromage blanc nature Compote pomme banane</p>	<p>Pain Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait Fromage blanc nature Compote de pomme fraise</p>	<p>Cake aux fruits Yaourt nature Fruit de saison</p>	<p>Pain Petit fromage frais Compote de fruits</p>

gouter

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
 Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 24 au 28 mai 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié		Hors d'œuvre  Laitue vinaigrette Plat protidique  Lasagne bolognaise  Garniture (plat complet) Fromage Rondelé ail et fines herbes Dessert Compote de pomme ananas	Hors d'œuvre  Velouté de courgette Plat protidique  Emincé de poulet au curry Garniture Pommes de terre vapeur Fromage Coulommiers Dessert Fruit de saison 	Hors d'œuvre Pastèque Plat protidique Jambon de dinde froid Garniture Purée de crécy  Fromage Fraidou Dessert Compote d'abricots	Hors d'œuvre   Cake épinards pesto Plat protidique  Rôti de bœuf sauce estragon  Garniture Poêlées de haricots verts et champignons Fromage Petit filou Dessert Fruit de saison 
	<i>Groûter</i>	Pain Fromage blanc nature Fruit de saison	Quatre quarts Petit fromage frais Compote de poires	Petits beurre Yaourt nature Fruit de saison	Pain lait Fromage blanc nature Compote de fruits

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
 Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 31 mai au 4 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Hors d'œuvre</p> <p> Carottes râpées ciboulette</p> <p>Plat protidique </p> <p>Aiguillettes de poulet au safran</p> <p>Garniture</p> <p>Boulgour</p> <p>Fromage</p> <p>Emmental </p> <p>Dessert</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Œufs mayonnaise</p> <p>Plat protidique </p> <p>Emincé de dinde sauce créole</p> <p>Garniture</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p>Fromage</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Dessert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Plat protidique</p> <p> Bœuf braisé </p> <p>Garniture</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fromage </p> <p>Rondelé nature</p> <p>Dessert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Hors d'œuvre </p> <p>Salade verte vinaigrette au miel</p> <p>Plat protidique</p> <p>Boulettes de mouton au jus</p> <p>Garniture</p> <p>Légumes tajine (légumes couscous, raisin sec, abricot, sec tomate, ail, bouillon de légumes)</p> <p>Fromage</p> <p>Brie </p> <p>Dessert</p> <p>Cake chocolat noix de coco</p>	<p>Hors d'œuvre</p> <p>Tomate et mozzarella</p> <p>Plat protidique </p> <p>Parmentier de poisson</p> <p>Garniture</p> <p>(plat complet)</p> <p>Fromage </p> <p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Dessert </p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Groûter</p> <p>Pain</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette viennoise</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Compote de pomme poire</p>	<p>Madeleines</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Langue de chat</p> <p>Petit fromage frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote de pommes</p>

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 7 au 11 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi Menu mexicain	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre Cœur de palmier tomate et maïs	Hors d'œuvre Cubes de melon jaune	Hors d'œuvre Salade piémontaise	Hors d'œuvre Dips de carotte sauce fromage et fines herbes	Hors d'œuvre Radis en rondelles
Plat protidique  Colin d'Alaska huile d'olive et citron	 Plat protidique  Estouffade de bœuf à la provençale	Plat protidique  Cuisse de poulet rôtie	Plat protidique  Rôti de dinde et ketchup de pomme du chef 	Plat protidique  Filet de cabillaud poché aux herbes
Garniture  Tortis sauce tomate	Garniture  Carottes persillés et riz	Garniture Haricots verts persillés	Garniture  Pommes de terre vapeur	Garniture Courgettes persillés
Fromage Fromage blanc nature	Fromage Tomme blanche	Fromage Cantal	Fromage P'tit louis	Fromage Yaourt aromatisé 
Dessert  Fruit de saison	Dessert Compote de pommes	Dessert  Fruit de saison	Dessert Compote pomme fraise	Dessert Barre bretonne
Gôûter Biscuit cuillère Yaourt nature Compote de poires	Pain Fromage blanc nature Fruit de saison	Spéculoos Petit fromage frais Compote de pomme fraise	Pain Yaourt nature Fruit de saison	Madeleine Fromage blanc nature Compote de pomme banane

Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 14 au 18 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
Segment de pomelos	Concombre vinaigrette	Mousse de volaille	Tomate vinaigrette	Macédoine de légumes
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Sauté de dinde sauce curry 	Egrené de bœuf au jus  	Marmite de poisson sauce orientale 	Poulet rôti 	Bœuf mode  
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Macaronis 	Ratatouille et riz	Haricots verts persillés 	Gratin de chou-fleur et pdt	Lentilles du Pays d'Othe 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Edam	Coulommiers 	Saint Paulin	Fromage frais sucré	Camembert
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Fruit de saison	Compote de pêches	Riz au lait	Cake au chocolat 	Fruit de saison 
Graîter Petits beurre Fromage blanc nature Compote de fruits	Quatre-quarts Yaourt nature Fruit de saison	Langue de chat Petit fromage frais Fruit de saison	Pain Fromage blanc nature Compote de pomme banane	Pain Yaourt nature Compote de pommes

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 21 au 25 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
Betteraves ciboulette	Cubes de pastèque	Cœur de palmier vinaigrette	Cubes de melon jaune	Salade verte vinaigrette
Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique	Plat protidique
Filet de colin sauce persane 	Haché de bœuf au jus 	Sauté de veau marengo 	Escalope de dinde à crème 	Merlu sauce citron 
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
Riz créole 	Purée de pommes de terre	Carottes et blé	Poêlées de légumes  semoule	Boullgour
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Croc'lait	Petit fromage frais	Yaourt de la Ferme de Sigy 	Fourme d'Ambert AOP 	Emmental 
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Compote de pomme vanille	Fruit de saison 	Compote de pomme abricot 	Poire au sirop léger	Fruit de saison
Gôûter				
Pain Petit fromage frais Fruit de saison	Pompon Yaourt nature Compote de poires	Pain Fromage blanc nature Fruit de saison	Palets bretons Petit fromage frais Fruit de saison	Baguette viennoise Yaourt nature Compote de pomme coing

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger



Semaine du 28 juin au 2 juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	Hors d'œuvre	 Hors d'œuvre	Hors d'œuvre
Salade de riz	Méli-mélo de salade verte vinaigrette	Radis en rondelles	Tomate vinaigrette	Carottes râpées persi 
 Plat protidique 	Plat protidique 	Plat protidique 	Plat protidique 	Plat protidique
Egrené de bœuf aux oignons	Émincé de dinde sauce charcutière	Filet de merlu sauce basquaise	Sauté de poulet au paprika	Colin sauce safran
Garniture	Garniture	Garniture	Garniture	Garniture
 Carottes persillés	Courgettes à la béchamel	Boulgour	Jardinière de légumes	Coquille
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Tomme grise	Coulommiers	Brie 	Saint Paulin	Petit Filou
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
Fruit de saison 	Compote de fruits 	Compote de pomme banane	Gâteau de poires 	Compote de pomme betterave 
Gôûter Boudoirs Yaourt nature Compote de pomme cassis	Pain Fromage blanc nature Fruit de saison	Pain au lait Petit fromage frais Fruit de saison	Petits beurre Yaourt nature Compote de pomme poire	Pain et confiture Fromage blanc Fruit de saison

Nos menus intègrent 50% d'alimentation durable : 30 % de produits labels et 20% de produits bio
Le pain est issu de l'Agriculture Biologique et fabriqué par un artisan boulanger