































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Salade de céleri aux pommes   	Salade haricots verts Bio vinaigrette   		MENU VEGETARIEN	Potage tomates vermicelles 
Poulet basquaise   	Tartiflette maison  		Salade coleslaw   	Cabillaud aux fruits de mer  
Courgettes 	Salade verte  		Burger veggie	Pommes de terre vapeur au beurre  
Edam portion 	Yaourt fermier de Mauzé thouarsais  		Salade verte  	Yaourt nature sucré 
Pêche au sirop			Brownie maison  	Compote pomme fraise



Produits frais/crus



Produits locaux
(maxi 150 km)



Produits bio



Préparation, cuisson, assemblage par les cuisiniers