

Self Lycée St Charles

Semaine du 04 au 08 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Radis locaux et beurre</p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p> Salade de betterave locale</p> <p>Salade de lentilles</p>	<p>Tomate locale</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p> Salade de haricots blancs aux herbes</p> <p> Saucisson de porc à l'ail</p>	<p> Concombre local en rondelle</p> <p> Taboulé de semoule BIO aux raisins secs</p> <p> Salade de pommes de terre locales</p> <p> Pâté de campagne de porc</p>	<p> Carottes râpées locales</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p> Samoussa de légumes</p> <p>Feuilleté fromage fondu</p>	
<p> Saucisse chipolatas de porc</p> <p> Cuisse de poulet rôti et son jus</p>	<p> Sauté de boeuf local sauce provençale</p> <p> Escalope de dinde locale sauce marengo</p>	<p> Beignet de poisson PMD</p> <p>Omelette nature OPA</p>	<p> Couscous végétal cinq légumes, pois chiche, raisin sec et semoule</p>	
<p> Purée de brocolis et pommes de terre locales</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p> Carottes locales à l'ail</p> <p> Purée de patate douce et pommes de terre locales</p>	<p> Ratatouille à la niçoise</p> <p> Coquillettes locales</p>	<p> Chili sin carne, haricots rouges BIO locaux et riz</p>	
<p> Fromage fondu BIO croc lait</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage frais Petit moulé saveur noix</p> <p> Fromage frais Saint môret</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier</p>	<p>Cantal AOP</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p> Fromage blanc nature local</p>	
<p>Compote de pommes et fraises allégée en sucre</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p> Gâteau au fromage blanc (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Purée de pommes fraîche à la vanille</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Paris Brest DCG</p> <p>Fruit frais</p>	

Self Lycée St Charles

Semaine du 11 au 15 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Tomate locale</p> <p>Salade iceberg</p> <p> Salade de pois chiches locaux</p> <p> Saucisson de porc à l'ail</p>	<p> Radis locaux et beurre</p> <p> Salade de betterave locale</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Mais et thon</p>	<p> Courlaw locale (courgette, carotte, mayonnaise)</p> <p> Concombre local en rondelle</p> <p>Salade de riz composée (maïs et olives)</p> <p>Crêpe emmental</p>		
<p>  Sauté de dinde locale sauce au thym</p> <p>  Côte de porc locale au jus</p>	<p>Ravioli de boeuf</p>	<p> Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</p> <p> Galette mexicaine de boulgour et haricot rouge, cheddar et sauce tomate</p>		
<p> Carottes locales à la crème</p> <p> Lentilles mijotées locales</p>	<p>Demi Lune de saumon</p>	<p> Epinards branches en béchamel</p> <p>Semoule</p>		
<p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fromage fondu Picon</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier</p>	<p> Fromage frais Chanteneige BIO</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature</p>	<p> Gouda</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p> Fromage blanc local</p>		
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Coupelle de purée de pomme coing</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Barre bretonne à partager</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Beignet parfum chocolat noisette DCG</p> <p>Fruit frais</p>		

Self Lycée St Charles



Semaine du 18 au 22 mai 2026

**** La fête des fruits et légumes****

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg	Tomate locale	Carottes râpées locales	Courgette râpée locale et ciboulette	Concombre local tzatziki
Salade de betterave locale	Radis locaux et beurre	Melon charentais	Salade piémontaise, œuf dur (pommes de terre locales)	Carottes râpées locales
Macédoine mayonnaise	Salade de lentilles	Houmous de betteraves locales	Salade de torsades semi-complètes BIO locales	Salade de riz, tomate et pois chiches BIO
Mais et thon	Pizza tomate et fromage	Acras de morue	Mortadelle de porc	Pâté de volaille
Emincé de porc local sauce provençale	Escalope de dinde locale sauce paprika au persil	Sauté de bœuf local sauce façon orientale	Œuf dur OPA sauce béchamel	Colin d'Alaska meunière PMD
Aiguillettes de poulet VF jus aux oignons	Colin d'Alaska PMD sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)	Merguez	Nugget's à l'emmental	Aiguillettes de poulet VF sauce curry
Courgette fraîche locales à l'ail	Haricots beurre à la tomate	Ratatouille à la niçoise	Haricots verts à l'ail	Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
Purée de patate douce et pommes de terre locales	Semoule	Frites au four	Blé BIO	Pommes de terre vapeur locales
Fromage frais Carré demi sel	Edam	Gouda	Coulommiers	Saint Paulin
Fromage fondu Vache qui rit	Mimolette	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Fromage frais Cantadou ail et fines herbes	Fromage frais Petit Moulé
Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Yaourt aux fruits	Yaourt aromatisé
Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature local
Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Banane sauce chocolat	Purée de pomme locale et banane	Salade de fruits frais	Compote pomme allégée et vanille
Crème dessert saveur chocolat	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Mousse au chocolat au lait	Mousse au citron	Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Gaufre liégeoise	Tarte au flan DCG	Roulé à la framboise	Donut's sucré DCG	Cake patate douce, coco, citron vert (farine locale)
Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais

Self Lycée St Charles

Semaine du 25 au 29 mai 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p> Tomate locale</p> <p> Radis locaux et beurre</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Saucisson de porc à l'ail</p>	<p> Courlaw locale (courgette, carotte, mayonnaise)</p> <p> Salade de betterave locale</p> <p>Salade de lentilles</p> <p>Crêpe aux champignons</p>	<p> Concombre local en rondelle</p> <p> Salade verte fraîche locale et maïs</p> <p>Feuilleté fromage fondu</p> <p>Terrine de poisson</p>	<p> Céleri local râpé</p> <p>Brocolis aux échalotes</p> <p>Thon Guacamole</p> <p> Pâté de volaille</p>
	<p> Sauté de bœuf local sauce au thym</p> <p> Côte de porc locale au jus</p>	<p> Aiguillettes de poulet sauce aigre douce</p> <p> Saucisse de Toulouse au porc</p>	<p>Dahl de lentille blonde et boulgour</p>	<p> Emincé de dinde locale sauce au paprika et persil</p> <p> Nuggets de poisson PMD</p>
	<p> Carottes locales à la crème</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p> Courgettes locales sauce béchamel</p> <p>Semoule</p>	<p>Coquillettes locales courgette façon caponata et câpres</p>	<p>Ratatouille à la niçoise</p> <p> Riz BIO</p>
	<p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Fromage frais Rondelé au poivre</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p> Fromage blanc nature local</p>	<p>Gouda</p> <p> Petit trôo frais local</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier</p>	<p>Mimolette</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature</p>
	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce au chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Roulé à l'abricot</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Purée de pommes locales à la vanille</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Barre bretonne à partager</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Gâteau basque DCG</p> <p>Fruit frais</p>

Self Lycée St Charles

Semaine du 01 au 05 juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Chou chinois, carotte râpée</p> <p>Salade de haricots beurre à l'échalote</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Maïs et thon</p>	<p>Salade verte locale</p> <p>Tomate locale</p> <p>Salade de betterave locale</p> <p>Feuilleté fromage fondu</p>	<p>Radis locaux et beurre</p> <p>Concombre local en rondelle</p> <p>Haricots rouges BIO locaux, maïs et tomate</p> <p>Taboulé petit épautre BIO local</p>	<p>Courlaw locale (courgette, carotte, mayonnaise)</p> <p>Salade iceberg</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Thon Guacamole</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Salade de betterave locale</p> <p>Duo de coeurs de palmiers et maïs</p> <p>Saucisson de porc à l'ail</p>
<p>Sauté de bœuf local sauce poivrade</p> <p>Cordon bleu de volaille</p>	<p>Omelette nature OPA</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</p>	<p>Steak haché de veau LR au jus</p> <p>Nuggets de poulet</p>	<p>Emincé de porc local sauce paprika persil</p> <p>Rôti de bœuf local</p>	<p>Paupiette de veau jus aux oignons</p> <p>Beignets de calamar</p>
<p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Haricots blancs coco BIO locaux sauce tomate</p>	<p>Purée carotte et pommes de terre locales</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Courgettes locales sauce béchamel</p> <p>Boullgour BIO</p>	<p>Petits pois mijotés</p> <p>Purée de pommes de terre locales</p>	<p>Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)</p> <p>Riz BIO</p>
<p>Brie</p> <p>Fromage fondu Croc'lait</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Fromage frais Chanteneige BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Yaourt nature local</p>	<p>Mimolette</p> <p>Fromage frais Carré demi sel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Fromage frais Petit Moulé</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fromage blanc local</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Cake à la noix de coco (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce au chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pomme fraîche à la cannelle</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Donut's sucré DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Beignet framboise DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Coupelle de purée de pomme pruneaux</p> <p>Crème dessert saveur pistache</p> <p>Tarte normande DCG</p> <p>Fruit frais</p>

Self Lycée St Charles



Semaine du 08 au 12 juin 2026

****Coupe du monde de football****

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Radis locaux et beurre</p> <p> Carottes râpées locales</p> <p>Poivrons à la niçoise</p> <p> Galantine de volaille</p> <p> Sauté de dinde locale sauce chasseur</p> <p> Cordon bleu de volaille</p> <p>Ratatouille à la niçoise</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p> <p>Gouda</p> <p> Fromage frais Chanteneige BIO</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Coupelle de purée de pommes et ananas</p> <p> Mousse au citron</p> <p>Marbré au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de haricots blancs aux herbes</p> <p> Salade de lentilles locales</p> <p> Tomate locale</p> <p> Cake polenta et basilic</p> <p> Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)</p> <p> Sauté de porc local sauce au romarin</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Semoule</p> <p>Gouda</p> <p>Fromage frais Petit Moulé</p> <p> Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Roulé à l'abricot</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Tranche de pastèque</p> <p>Salade de riz composée (maïs et olives)</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Omelette nature OPA</p> <p>Saucisse de dinde façon rougail</p> <p>Chou fleur en béchamel</p> <p> Petit trôo frais local</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Fromage blanc nature local</p> <p> Purée de pomme local et fraise</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Tarte au citron meringuée DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs</p> <p>Feuilleté fromage fondu</p> <p> Tartine thon PMD ciboulette</p> <p> Chili sin carne, haricots rouges BIO locaux et riz BIO</p> <p> Torsades semi-complètes BIO locales, sauce épinards et bleu</p> <p>Camembert</p> <p> Munster AOP</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Purée de pomme fraîche locale</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Gâteau basque DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Salade coleslaw locale (carotte, chou blanc, mayonnaise)</p> <p> Salade verte fraîche locale et maïs</p> <p>Taboulé</p> <p> Pâté de campagne de porc</p> <p> Cuisse de poulet rôti et son jus</p> <p> Colin d'Alaska PMD sauce basilic</p> <p>Haricots verts</p> <p>Pommes de terre quartier avec peau</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage fondu Picon</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Yaourt nature local</p> <p>Banane sauce au chocolat</p> <p>Mousse au citron</p> <p> Cake au chocolat (Farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>

Self Lycée St Charles



Semaine du 15 au 19 juin 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Tomate locale</p> <p> Concombre local en rondelle</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Thon Guacamole</p>	<p> Céleri local râpé rémoulade au curry</p> <p>Duo de coeurs de palmiers et maïs</p> <p> Salade de betterave locale</p> <p> Mortadelle de porc</p>	<p> Salade verte fraîche locale</p> <p> Tartinade de haricots blancs BIO locaux</p> <p> Taboulé petit épautre BIO local</p> <p> Pâté de mousse de foie de porc</p>	<p> Carottes râpées locales</p> <p> Salade verte fraîche locale</p> <p> Riz BIO niçois</p> <p> Rillettes de thon PMD</p>	<p> Radis locaux et beurre</p> <p> Tomate locale</p> <p>Terrine de légumes sauce cocktail</p> <p> Houmous de pois chiche local</p>
<p> Sauté de porc local sauce au thym</p> <p> Escalope dinde locale sauce tomate</p>	<p> Parmentier de bœuf CHAR et purée de pommes de terre locales</p>	<p> Cordon bleu de volaille</p> <p>Samoussa de légumes</p>	<p> Merlu PMD sauce basquaise</p> <p> Côte de porc locale au jus</p>	<p> Penne BIO semi complètes locales pois chiche et épinards tandoori</p>
<p> Carottes locales à la crème</p> <p> Lentilles mijotées locales</p>	<p> Parmentier de canard, haricots blanc et purée de pommes de terre locales</p>	<p>Ratatouille à la niçoise</p> <p>Semoule</p>	<p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)</p> <p> Riz BIO</p>	<p> Torsades semi-complètes BIO locales, sauce lentilles tomate emmental</p>
<p>Coulommiers</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Edam</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Yaourt nature local</p>	<p>Fromage fondu Picon</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petit fromage frais nature au lait entier</p>	<p>Fromage fondu Picon</p> <p>Fromage frais cantafrais</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Yaourt nature</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Barre bretonne à partager</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Compote de pommes allégée en sucre</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Muffin vanille pépites de chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Paris Brest DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Purée de pomme BIO fraîche locale aux quatres épices</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Choux à la crème vanillée DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>

Self Lycée St Charles

Semaine du 22 au 26 Juin 2026



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Poireaux	Courgette râpée locale et ciboulette	Concombre local en rondelle	Salade iceberg	Tomate locale
Salade de betterave locale	Salade verte fraîche locale	Radis locaux et beurre	Houmous de betteraves local	Carottes râpées locales
Poivrons à la niçoise	Salade de pommes de terre locales	Taboulé	Tartinade de haricots blancs BIO locaux	Macédoine de légumes mayonnaise
Saucisson de porc à l'ail	Pâté de mousse de foie de porc	Acras de morue	Galantine de volaille	Feuilleté fromage fondu
Saucisse de volaille et veau façon chipolatas	Emincé de dinde locale sauce moutarde	Sauté de bœuf local sauce aux olives	Coquillettes locales, courgette façon caponata et câpres	Nuggets de poisson PMD et ketchup
Merguez	Côte de porc locale sauce moutarde	Boulettes au mouton et bœuf sauce tomate		Samoussa de légumes
Purée de carotte et pommes de terre locales	Haricots beurre à la tomate	Epinards branches en béchamel	Lasagne ricotta épinard chèvre	Ratatouille à la niçoise
Pommes de terre grenailles locales à l'ail	Lentilles mijotées locales	Riz		Pommes de terre vapeur locales
Coulommiers	Fromage frais Fraidou	Pont l'Evêque AOP	Fromage fondu Picon	Fromage frais Tartare nature
Fromage fondu BIO croc lait	Brie	Fromage frais Saint môret	Gouda	Camembert
Yaourt aromatisé	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Fromage blanc aromatisé aux fruits
Yaourt nature	Fromage blanc nature local	Yaourt nature local	Fromage blanc nature	Yaourt nature
Coupe de purée de pomme pruneaux	Banane sauce au chocolat	Purée de pommes locales à la vanille	Salade de fruits frais	Smoothie banane fraise
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Mousse au citron	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Crème dessert saveur caramel	Mousse au chocolat au lait
Roulé à la framboise	Cake nature (Farine locale)	Eclair parfum vanille DCG	Tarte au flan DCG	Beignet aux pommes DCG
Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais

Self Lycée St Charles



Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Radis locaux et beurre</p> <p> Carottes râpées locales</p> <p> Salade de betterave locale</p> <p> Pâté de campagne de porc</p> <p> Hot dog saucisse de porc locale</p> <p> Emincé de volaille kebab</p> <p> Purée de choux de Bruxelles et pommes de terre locales au fromage</p> <p> Pommes de terre quartier avec peau</p> <p> Emmental</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Yaourt nature local</p> <p> Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Barre bretonne à partager</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Tomate locale</p> <p> Salade de lentilles locales</p> <p> Salade de pommes de terre locales</p> <p> Mortadelle de porc</p> <p> Nugget's à l'emmental</p> <p>Samoussa de légumes</p> <p> Epinards branches en béchamel</p> <p> Riz BIO</p> <p>Fromage frais Saint môret</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Compote de pommes et bananes allégée en sucre</p> <p> Crème dessert saveur caramel</p> <p>Roulé au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Salade de betterave locale</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Crêpe emmental</p> <p> Salami*</p> <p> Parmentier de dés saumon PMD purée de pommes de terre locales</p> <p> Riz BIO sauce thon PMD et tomate façon bolognaise</p> <p>Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Mimolette</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p> Yaourt nature</p> <p> Banane sauce au chocolat</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Tarte au citron meringuée DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Salade verte fraîche locale et maïs</p> <p> Céleri rémoulade local</p> <p>Feuilleté fromage fondu</p> <p>Thon Guacamole</p> <p> Cordon bleu de volaille</p> <p> Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate</p> <p>Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)</p> <p> Lentilles mijotées locales</p> <p>Fromage frais Carré demi sel</p> <p>Gouda</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p> Yaourt nature local</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p> Cake à la noix de coco (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Concombre local en rondelle</p> <p> Tomate locale</p> <p>Salade de riz composée (maïs et olives)</p> <p>Saucisson de porc à l'ail</p> <p> Jambon blanc de porc</p> <p> Rôti de dinde locale froid et ketchup</p> <p> Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, brebis, olive)</p> <p> Salade piémontaise (pommes de terre locales)</p> <p> Camembert</p> <p>Fromage frais petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc aromatisé aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p> Purée de pomme locale et fraise</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>