



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	***	***	LE JOUR DU Pastèque BIO	REPAS FROID
Mijoté (Cubes) de saumon sauce basquaise MSC	Nuggets de volaille et sauce fraicheur	Paupiette de veau sauce olives	Farfalles et lentilles à la tomate (façon bolognaise)	Jambon de Paris LR
Galette espagnole et ketchup	Bouchées de blé et sauce fraicheur	Omelette BIO	Œuf dur mayonnaise	
Riz safrané	Gratin de crécy (carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)	Petits pois saveur jardin	Taboulé	
	Yaourt aromatisé banane BIO	Petit moulé nature		
Coupelle de compote pomme BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Mister Freeze	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Chausson aux pommes boulanger Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et gelée de groseilles Lait Jus multifruits	Barre bretonne Lait Compote de pomme	Baguette Fromage fondu Président Jus de raisin	Fourrandise au citron Fromage frais et sucre Fruit

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DE BIENVENUE	LE JOUR DU		Repas froid	
Pastèque	Tomate et maïs, Vinaigrette nature		Concombres à la crème	
Chicken wings LR	Chili sin carne et riz (oignons, tomates, haricots rouges, maïs, poivrons)	Colin mariné napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, poivron)	Jambon blanc de porc LR	Couscous aux boulettes et merguez (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz el hanout)
Bouchées de blé		Pané de blé fromage épinards	Œufs durs mayonnaise	Semoule façon couscous (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz el hanout)
Purée de carottes		Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)	Salade de tortis au surimi et dés d'emmental (ciboulette, maïs et cubes de tomates)	Fromage frais aux fruits
Yaourt nature et sucre		Coulommiers		Fromage frais aux fruits
	Glaces	Fruits de saison	Flan vanille coco maison	Cake miel cannelle
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise au chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Croissant (Boulangier) Lait Fruit	Baguette Pavé demi-sel Compote pomme banane	Barre de céréales choco banane Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette et confiture d'abricots Lait Fruit

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg et maïs Vinaigrette	Melon BIO	Taboulé BIO et dés de brebis	LE JOUR DU Végé Tomate BIO et mozzarella vinaigrette basilic	
Sauté de bœuf LR sauce basquaise (ail, tomate, poivrons, oignons, tomates)	Paupiette de veau sauce curry (oignons, crème, ail, curry)	Cordon bleu	Cappelletti tomate basilic et fromage râpé	Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)
Pané de blé	Croustillant au fromage	Omelette nature BIO		Croq veggie à la tomate
Ratatouille et boulgour BIO (2 barquettes)	Pommes rissolées	Haricots verts à la provençale		Purée de courgettes
Yaourt aromatisé BIO			Glaces	Edam BIO
	Flan nappé au caramel	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Petit moulé nature Fruit	Fourrandise à la fraise Lait Fruit	Madeleines longues Yaourt nature et sucre Jus de raisins	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Barre bretonne Fromage frais aux fruits Compote de pommes



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
<p>Tomate BIO vinaigrette Vinaigrette basilic</p>		Melon		<p>Sirop de Grenadine Pastèque</p>
<p>Colin mariné provençale</p>	<p>Rôti de bœuf LR sauce tartare (mayonnaise, câpre, échalote, ciboulette, cornichon)</p>	<p>Jambon blanc de porc LR</p>	<p>Anneaux de calamars et citron</p>	
<p>Gâteau d'œuf sauce hongroise</p>	<p>Bouchées azuki et ketchup</p>	<p>Pané de mozarella</p>	<p>Galette Tex Mex</p>	<p>Omelette BIO</p>
<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	<p>Riz BIO pilaf</p>	<p>Gnocchetti LOCALES</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Haricots verts BIO</p>
<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Brie BIO</p>	
	<p>Fruits de saison BIO</p>		<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Moelleux aux myrtilles et citron maison et crème anglaise</p>
GOUTER				
<p>Baguette Fromage fondu Président Compote pomme cassis</p>	<p>Fourrandise fraise Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Pain au chocolat (Boulangier) Lait Fruit</p>	<p>Brioche Fromage frais nature et sucre Jus de pommes de Savigny</p>	<p>Baguette et confiture d'abricots Lait Fruit</p>

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat ou produit "ESSENTIEL"

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI















MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Repas froid

 Concombre BIO vinaigrette Vinaigrette nature				 Salade des antilles et dès d'emmental vinaigrette
 Tortis aux lentilles et tomate	Aiguillettes de colin meunière et citron	Chicken wings LR 	Jambon blanc de porc LR 	Saucisse fumée (porc) sauce rougail (oignons, tomate, ail, herbes de provence, citron, curcuma)
	Croustillant au fromage	Pané de blé	Œufs durs et mayonnaise	Riz et acharde de légumes
	Haricots beurre (label CE2) + pommes campagnarde	Salade de maïs vinaigrette	  Taboulé BIO	 Riz BIO créole Comptée de tomate
	 Yaourt nature BIO et sucre	Tomme BIO 	Fromage fondu Président	 Flan vanille coco maison
Crème dessert vanille	 Fruits de saison BIO	Melon BIO 	Fruits de saison BIO 	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Rocher choco coco Yaourt aromatisé Fruit	Croissant (Boulangier) Lait Compote pomme ananas	Pompon cacao Fromage frais nature et sucre Jus de raisins	Barre Bretonne Lait Compote de pommes	Baguette Petit moulé nature Fruit



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française