



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	***	***	<b>LE JOUR DU</b> Pastèque BIO	<b>REPAS FROID</b>
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)	<b>Jambon de Paris LR</b>
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	<b>Taboulé</b>	
	Yaourt aromatisé banane BIO	Petit moulé nature	***	
Coupelle de compote pomme BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	<b>Mister Freeze</b>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
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	<b>LE JOUR DU</b>		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)	<b>Jambon blanc de porc LR</b>	Couscous aux boulettes et merguez (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz el hanout)
Bouchées de blé		Pané de blé fromage épinards	Œufs durs mayonnaise	<b>Semoule façon couscous</b> (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz el hanout)
Purée de carottes		<b>Petits pois  saveur jardin</b> (tomate, ciboulette, échalote)	<b>Salade de tortis au surimi et dés d'emmental</b> (ciboulette, maïs et cubes de tomates)	<b>Fromage frais aux fruits </b>
Yaourt nature  et sucre		Coulommiers		<b>Fromage frais aux fruits </b>
	Glaces	Fruits de saison	Flan vanille coco maison	Cake miel cannelle
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Fourrandise au chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	<b>Croissant (Boulangier)</b> 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



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Viande d'origine Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Spécialité du chef

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

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
-  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

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