



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>RENTREE SCOLAIRE</b>			<b>LE JOUR DU</b>	
Tomate BIO vinaigrette Vinaigrette nature		 Salade de tortis au surimi et mimolette cube (tomate, maïs, surimi, mauyonnaise)	<b>Menu de bienvenue</b> Sirop de grenadine Pastèque BIO	
Nuggets de poisson et ketchup	 Colin mariné ail et fines herbes	Burger (façon steak haché) de veau au curry (oignon,ail, crème, curry)	<b>EMBARQUEMENT immédiat</b> Pané de blé et ketchup	 Sauté de bœuf LR sauce olives (oignons, tomate, olives noires et vertes ail)
Bouchée de blé	Omelette BIO	Galette indienne (lentille corail, courgette, tomate, épice tandoori)		Sticks (bâtonnets) végétariens
Purée de pommes de terre	<b>Epinards et pommes de terre béchamel</b>	<b>Brocolis béchamel</b>	 Coquillettes BIO et fromage râpé	Ratatouille et blé BIO
	<b>Emmental BIO</b>			Brie BIO
Yaourt vanille BIO	Fruits de saison	Fruits de saison BIO	Mousse chocolat lait	Eclair chocolat
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Madeleines longues Lait Fruit	Baguette Petit moulé nature Compote pomme banane	Pain au chocolat (boulangier) Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Pompom cacao Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et confiture de fraise 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

			Carottes râpées et dés d'emmental Vinaigrette	Pizza fromage
Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivrons)	Dahl de pois cassés (oignons, carottes jaunes et oranges, pois cassés, cumin, curry, dés d'abricots et menthe)	Boulettes de bœuf FR sauce bobotie (épices, tomates, fruits secs)	Sauté de veau LR sauce marenco (tomate, oignons, champignons, ail)	Rôti de dinde froid LR et mayonnaise
Galette basquaise (blé, courgettes, aubergnes, tomate)		Emincé de pois sauce basquaise	Omelette BIO	Pané de blé fromage épinards
Purée de courgettes	Riz Pilaf IGP	Semoule BIO	Petits pois très fins braisés	Haricots verts à la provençale
Comté AOP	Yaourt nature BIO et sucre	Camembert BIO		
Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	Melon BIO	Gâteau haripoire (amande, haricots blancs et poire)	Fruits de saison BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Pompon cacao Fromage frais aux fruits Fruit	Fourrandise à la fraise Lait Fruit	Baguette Fromage fondu Président Fruit	Brioche à trancher Lait Compote pomme pêche

- 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
	Pomelo BIO et sucre	Salade de coquillettes à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Carottes râpées et noix et emmental cube Vinaigrette au miel	Potage potimarron BIO et fromage râpé
Hachis parmentier RAV	Escalope de poulet LR sauce crème	Rôti de bœuf LR et jus	Colin crumble pain d'épices	 Lasagnes épinards et ricotta
Parmentier de lentilles	Emincé de pois sauce champêtre	Omelette BIO	Pané à la mozzarella	
***	Printanière de légumes	Salsifis et champignons	Brocolis béchamel	
Petit moulé nature	Fromage blanc BIO et crème de marrons	Crème onctueuse au coulis de mirabelles et sablé de Retz	Tarte aux pommes et noix	Fruit de saison BIO
Fruits de saison BIO				
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Pain au lait (emballé) Fromage frais aux fruits Fruit	Madeleines longues Lait Compote de pomme	Baguette Fraidou Fruit	Brioche à trancher Lait Fruit

LE JOUR DU Végé

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Plat ou produit "ESSENTIEL"		



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGO

Tomate vinaigrette Vinaigrette	Pastèque BIO			Concombre et dés d'emmental vinaigrette nature
Filet de limande meunière MSC et ketchup	<b>Burger (façon steak haché) de veau sauce vallée d'auge</b> (oignons, ail, champignons, crème, cidre, jus de légumes)	Brandade de poisson polenta pommes de terre (PLAT DURABLE)	Egréné végétarien asiatique (oignons, ail, sauce soja, coriandre, champignons)	Sauté de bœuf LR sauce ratatouille (tomate, légumes ratatouille, thym, laurier, basilic, crème, ail, oignons,)
Galette tex mex	Croq veggie fromage	Hachis aux lentilles	Semoule BIO	Emincé de pois sauce blanquette (oignons, ail, champignons, crème, mélange de légumes)
Gnocchettis BIO LOCALES	Dés de carottes braisées	Edam BIO	<b>Pont l'évêque AOC</b>	Haricots beurre (label CE2)
Yaourt nature sucré BIO au sucre de canne	Moëlleux chocolat frais et crème anglaise	Fruits de saison BIO	Fruit BIO	<b>Fromage blanc BIO</b> et brisure de spéculoos
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit	Gaufrette vanille Fromage frais nature sucré Jus d'ananas	Moelleux caramel beurre salé Lait Fruit	Baguette Pavé demi-sel Compote de pomme	Madeleines longues Yaourt aromatisé 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

VENREDI

LE JOUR DU

			Tomate BIO et maïs Vinaigrette nature	Carottes râpées BIO et dés d'emmental Vinaigrette
Calamars à la romaine et citron	Haricots rouges sauce chili (oignons, tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)	Rôti de boeuf LR sauce dijonnaise (moutarde, crème)	Jambon blanc LR (porc)	Filet de lieu frais sauce nantua (oignons, ail, tomate et crème)
Sticks (bâtonnets) végétariens et citron		Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, crème)	Croustillant fromage	Omelette BIO
Ratatouille et blé BIO (50/50)	Riz pilaf BIO	Coquillettes BIO LOCALES	Purée de pommes de terre	Brocolis béchamel BIO
Cantal AOC	Fromage blanc nature	Carré BIO		
Fruits de saison BIO	Compote pomme	Fruits de saison BIO	Fromage frais aux fruits	Moëlleux fromage blanc et vanille
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et tablette au chocolat Lait Compote pomme abricot	Gaufre parisienne Fromage frais aux fruits Fruit	Pain d'épices Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Madeleines longues Lait Compote de pomme	Baguette Fraidou 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

Concombres BIO en salade Vinaigrette	***	Œufs durs mayonnaise		Salade Iceberg et dés de mimolette
Blanquette de veau LR (ail, oignons, champignons, crème, mélange de légumes)	Omelette BIO	Steak de colin sauce aurore (oignon ail tomate crème)	Lasagnes bolognaise	Nuggets de poisson et citron
Emincé de pois sauce blanquette		Semoule tandoori (poireau carotte navet haricot rouge épice tandoori)	Raviolis de légumes	Bouchées de blé et citron
Riz pilaf BIO	Petits pois	Semoule BIO	***	Epinards et pommes de terre à la crème
	Brie BIO	Yaourt aromatisé BIO	Fraidou	
Crème dessert vanille	Fruits de saison BIO		Fruit de saison BIO	Gâteau basque
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Fourrandise au citron Lait Fruit	Baguette et miel Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Barre de céréales choco crunchy Lait Fruit	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre Fruit	Croissant (boulangier) Lait Compote de pomme ananas

- 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>Salade de mâche</p> <p>Vinaigrette</p>		<p> Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>	<p> Salade verte BIO et dés d'emmental</p> <p>Vinaigrette</p>	
<p>  Gnocchettis BIO LOCALES et sauce lentilles tomate cuisinée</p>	<p> Filet de lieu frais sauce citron</p>	<p>Saucisse fumée (porc) sauce rougail (ail, oignons, tomate, jus de citron, épices)</p>	<p>Rôti de bœuf LR et jus </p>	<p>Couscous boulettes d'agneau</p>
	<p>Galette basquaise et ketchup</p>	<p>Emincé de pois sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'orange, jus d'orange, pain d'épices)</p>	<p>Pané fromage épinards</p>	<p>Couscous végétarien</p>
	<p>Pommes campagnarde (et barquettes)</p>	<p>Bouलगour BIO </p>	<p>Haricots beurre label CE2</p>	<p>***</p>
<p>Yaourt aromatisé BIO </p>	<p>Pavé demi-sel</p>			<p>Tomme Bio </p>
	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Dessert nappé caramel</p>	<p> Cake pralin </p>	<p>Fruit de saison BIO </p>
<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>
<p>Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus de pomme</p>	<p>Gaufre au sucre Fromage frais aux fruits Fruit</p>	<p>Madeleine longue Lait Fruit</p>	<p>Barre bretonne Yaourt nature et sucre Compote pomme banane</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette (pot) 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

VENREDI

## Repas asiatique

<p>Concombres BIO en salade Vinaigrette ciboulette</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p><b>Nems aux légumes</b></p> 		<p> Salade coleslaw BIO (carotte et chou blanc mayonnaise)</p>	<p> <b>Carottes râpées et mimolette cube</b></p>
<p> <b>Brandade de poisson (colin)</b></p> <p> Hachis, lentilles et tomates</p>	<p><b>Riz façon cantonais (petits pois, œufs brouillés, riz) et oignons frits</b></p>	<p><b>Carré de porc fumé</b></p>	<p> <b>Blanquette de veau LR</b> </p>	<p>Colin poêlé</p>
	<p><b>Fromage frais aux fruits BIO</b></p> 	<p>Bouchées azuki sauce à l'échalote</p>	<p>Emincé de pois sauce blanquette</p>	<p>Pané de blé fromage épinards</p>
<p>Liégeois au chocolat</p>		<p><b>Jeunes carottes miel orange et semoule BIO</b></p>	<p>Macaronis BIO </p>	<p><b>Chou fleur béchamel au cheddar</b></p>
	<p><b>Tomme BIO</b> </p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Yaourt aromatisé BIO </p>	
				<p> <b>Cake au miel et cannelle</b></p>
<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>
<p>Moelleux au citron Yaourt nature et sucre <b>Fruit</b></p>	<p>Baguette et miel Lait <b>Compote pomme fraise</b></p>	<p>Pompon cacao <b>Fromage frais nature et sucre</b> Jus de raisin</p>	<p>Baguette Pavé demi-sel <b>Jus multifruits</b></p>	<p>Fourrandise au chocolat <b>Lait</b> Fruit</p>



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Vége

	<p>Scarole et croûtons</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p> <b>Taboulé BIO</b></p>	<p> Mâche, betteraves BIO et dés de mimolette, vinaigrette moutarde framboise</p>	<p>FERIE</p>
<p> Cubes de hoki pané</p>	<p> Pâtes farcies Tex Mex base ail et fines herbes et fromage râpé</p>	<p> Rôti de boeuf LR et sauce orloff (champignon, emmental, crème, oignon)</p>	<p>Sauté de porc LR sauce potiron</p>	
<p>Pané mozzarella</p>		<p> Omelette BIO</p>	<p>Galette Tex Mex (haricot rouge, tomate, poivron, maïs)</p>	
<p> Purée de brocolis</p>		<p>Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et orange)</p>	<p>Carottes BIO au cumin</p>	
<p> Carré BIO</p>		<p> Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p></p>	
<p> Fruits de saison BIO</p>		<p> <b>Compote pomme fraise cassis BIO</b></p>	<p> Brownie au chocolat et crème anglaise</p>	
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Fourrandise chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Brioche à trancher Lait Compote de pomme</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Fromage fondu Président Fruit</p>	



Production locale



Produits BIO



Viande racée



Label Rouge



Spécialité du chef



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