



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

Salade iceberg et croûtons vinaigrette	***	 Potage parmentier BIO et fromage râpé (pomme de terre, crème, légumes potage)	 Salade façon Cesar (iceberg, croûtons, œuf dur, dés d'emmental et sauce blanche)	 Carottes râpées BIO LOCALES et vinaigrette servie à part Aide UE à destination des écoles
Lasagnes au saumon	Sauté de bœuf BIO sauce marengo (tomate, oignon, champignon)	Croq veggie fromage	Poulet rôti LR	Filet de lieu frais sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)
Lasagnes chèvre épinards	Emincé de pois sauce champêtre (tomate, champignons, carottes, crème et échalote)	Mélange de légumes et haricots plats	Pané à la mozzarella	Galette basquaise et ketchup
***	Petits pois	***	Choux de Bruxelles et pommes de terre	Semoule BIO LOCALE safranée
***	Pont l'évêque AOC Aide UE à destination des écoles	***	 Galette des rois à la frangipane	Yaourt bicouche LOCAL Les Bas Vignons à la fraise
Gélifié au chocolat	Fruits de saison BIO Aide UE à destination des écoles	Fruits de saison BIO	***	***
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fruit Barre bretonne Lait	Jus d'orange Baguette et tablette de chocolat au lait Yaourt aromatisé	Jus de pomme Gaufre parisienne Fromage frais sucré	Coupelle de compote de pommes Baguette Emmental portion	Fruit Petit pain au lait Lait

Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur Pêche responsable CE2 : Certification environnementale de niveau 2	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée Région Ultra Périphérique	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
---	---	---	--	--

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU DU CH'NORD

LE JOUR DU VÉGE

***	<p>Salade de boulgour BIO à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)</p>	<p>Endives aux pommes et oignons frits vinaigrette et dés de mimolette</p>	***	<p>Salade verte BIO et dés d'emmental, vinaigrette servis à part Aide UE à destination des écoles</p>
Burger (haché) de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, petits légumes)	<p>Filet de limande meunière et citron</p>	<p>Carbonade BIO flamande (pain d'épices, carottes, oignons, ail et thym)</p>	Bouchées de blé (150%) et ketchup	Rôti de porc LR au jus
Omelette BIO	Stick végétariens	Tarte au fromage		Galette indienne
<p>Lentilles LOCALES au jus</p>	<p>Carottes à l'ail (CE2)</p>	Pommes rissolées	<p>Gnocchettis BIO LOCAL</p>	Chou fleur moutarde coco
<p>Cantal </p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	***		<p>Yaourt aromatisé BIO LOCAL à la vanille</p>	***
<p>Fruit de saison BIO Aide UE à destination des écoles</p>	Liégeois chocolat	Gaufre liégeoise nappée chocolat	<p>Fruit de saison BIO Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Gâteau au yaourt (farine LOCALE)</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Lait Pain au chocolat du boulanger Coupelle de compote pomme fraise	Fruit Fromage frais aux fruits Fourrandise fraise	Yaourt nature sucré Palmier Fruit	Jus multivitamines Baguette Camembert portion	Yaourt aromatisé Baguette et pâte à tartiner Jus de pomme

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
CE2 : Certification environnementale de niveau 2

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée
 Région Ultra Périphérique

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p>Taboulé (semoule BIO LOCALE)</p>	<p>Salade frisée et maïs Vinaigrette</p>	<p>***</p>	<p>Carottes râpées BIO LOCALES et dès d'emmental, vinaigrette nature servis à part Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Betteraves LOCALES et Maïs et vinaigrette et dès de mimolette</p>
<p>Sauté de veau LR sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)</p>	<p>Haricots rouges sauce chili et riz BIO</p>	<p>Filet de lieu noir frais sauce curry (oignons, ail, crème et curry)</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce orientale</p>	<p>Calamars à la romaine (150%) et citron</p>
<p>Emincé de pois sauce blanquette</p>		<p>Pané mozzarella</p>	<p>Bouchées orientales</p>	<p>Pavé fromage légumes</p>
<p>Haricots beurre (CE2)</p>	<p>***</p>	<p>Purée de potiron, carottes et céleri (CE2)</p>	<p>Garniture Couscous (semoule BIO LOCALE)</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel BIO</p>
<p>Yaourt nature BIO LOCAL et sucre servi à part Aide UE à destination des écoles</p>	<p>***</p>	<p>Comté</p>	<p>***</p>	<p>***</p>
<p>***</p>	<p>Crème dessert vanille</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Moëlleux chocolat frais</p>	<p>Fruits de saison BIO Aide UE à destination des écoles</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Fruit Fromage frais sucré Gaufre fantasia</p>	<p>Coupelle de compote de pomme Baguette Croc'lait</p>	<p>Yaourt aromatisé Marbré Jus d'orange</p>	<p>Lait Pompon cacao Fruit</p>	<p>Lait Brioche Coupelle de compote pomme fraise</p>

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
CE2 : Certification environnementale de niveau 2

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée
 Région Ultra Périphérique

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LE JOUR DU

<p>Salade verte BIO et croûtons, vinaigrette servis à part Aide UE à destination des écoles</p>	***	***	<p>Chou chinois, vinaigrette caramel </p> <p>Nems aux légumes </p> <p>Riz cantonais sans viande (Riz BIO) </p> <p>Smoothie mangue vanille </p>	<p>Pomme BIO et sucre servis à part Aide UE à destination des écoles</p>
<p>Dahl de pois cassés et boulgour BIO (menthe, oignons, carottes jaunes et oranges, cumin, curry, abricots rouges)</p>	Saucisse chipolatas (porc)	<p>Rôti de boeuf BIO sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)</p>		<p>Croustillant au poisson</p>
***	Stick végétarien	<p>Omelette BIO </p>		<p>Croustillant au fromage</p>
***	Pommes campagnarde et ketchup	<p>Brocolis et coquillettes BIO LOCALES </p>		<p>Carottes aneth citron (CE2)</p>
<p>Yaourt vanille BIO LOCAL </p>	<p>Pont l'évêque Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Saint Nectaire </p>		***
***	<p>Fruits de saison BIO Aide UE à destination des écoles</p>	<p>Banane (RUP) sauce chocolat</p>		<p>Cake vanille et crème anglaise (farine LOCALE) </p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Fruit Lait Croissant du boulanger</p>	<p>Coupe de compote de pomme Yaourt nature sucré Baguette et confiture de fraise</p>	<p>Jus de pomme litre Yaourt aromatisé Pailloline</p>	<p>Coupe de compote pomme fraise Fromage frais aux fruits Fourrandise chocolat</p>	<p>Fruit Baguette Fraidou</p>

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
CE2 : Certification environnementale de niveau 2

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée
 Région Ultra Périphérique

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	***	Friand au fromage	 Salade verte BIO, vinaigrette moutarde à l'ancienne servie à part Aide UE à destination des écoles	 Carottes râpées BIO LOCALES, vinaigrette nature servie à part Aide UE à destination des écoles
Bœuf BIO Bourguignon (champignons, carotte, ail, oignon)	 Colin mariné provençale	Boulettes d'agneau sauce orientale	Charcuterie pour raclette (jambon blanc LR et rosette - porc)	 Gnocchetti BIO locales sauce tomate aux lentilles (tomate, lentilles, ail, oignons et herbes de Provence)
Pané mozarella	Galette italienne	Boulettes azukis et sauce ketchup	Omelette BIO	
Jardinière de légumes	 Riz BIO pilaf	Haricots verts (HVE)	Pommes de terre et raclette	
Petit moulé ail et fines herbes	Cantal Aide UE à destination des écoles	***	 Fromage blanc BIO et coulis de myrtilles servie à part Aide UE à destination des écoles	***
 Crêpe moelleuse sucrée LOCAL	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	Salade de fruits (à faire sur office)	 J'PEUX PAS J'AI RACLETTE	Crème dessert caramel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fruit Barre bretonne Lait	Jus d'orange Baguette et tablette de chocolat au lait Yaourt aromatisé	Fruit Petit pain au lait Lait	Coupe de compote de pommes Baguette Emmental portion	Jus de pomme Gaufre parisienne Fromage frais sucré

	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		CE2 : Certification environnementale de niveau 2		Région Ultra Périphérique		



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Chou rouge rapé sauce enrobante à l'ail	***	Iceberg et croûtons Vinaigrette caramel	***	***
Pané de fromage et épinards	Nuggets de poisson (150%) et citron	Escalope de poulet LR sauce curry	Rôti de bœuf BIO et jus	Filet de lieu frais sauce citron
	Nuggets de blé (150%)	Samoussa de légumes	Galette basquaise	Omelette BIO
Purée de navets et pommes de terre	Petits pois	Epinards béchamel BIO	Haricots beurre (CE2)	Pommes rissolées
Yaourt bicouche LOCAL Les Bas Vignons fraise	Fromage frais aux fruits BIO	***	Pont l'évêque Aide UE à destination des écoles	Saint Nectaire Aide UE à destination des écoles
***	Fruit de saison BIO Aide UE à destination des écoles	Semoule (LOCALE) au lait à la vanille	Cake au citron (farine LOCALE)	Fruits de saison (RUP)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fruit Lait Fourrandise fraise	Jus multifruits Baguette Camembert portion	Yaourt nature sucré Palmier Fruit	Lait Pain au chocolat du boulanger Coupelle de compote pomme fraise	Yaourt aromatisé Baguette et pâte à tartiner Jus de pomme

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

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

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- CE2** : Certification environnementale de niveau 2

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Région Ultra Périphérique

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  VEGE

MENU ENNEIGE (Menu blanc)

***	Iceberg et oignons frits Vinaigrette pomme	***	 Céleri rémoulade BIO 	 Salade piémontaise sans viande et dès d'emmental (cornichon, tomate, œuf, olive)
Calamars à la romaine (150%)	Boulettes de veau sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)	Pizza fromage	 Steak de colin sauce crème	Rôti de bœuf BIO et jus 
Croustillant fromage	Boulettes azuki et sauce ketchup	Salade iceberg et maïs vinaigrette	Pané mozzarella	Galette italienne
 Chou fleur et pommes de terre sauce mornay BIO	  Semoule BIO locale	Fromage frais aux fruits	 Riz créole BIO 	 Haricots verts BIO
Cantal 	 Yaourt nature BIO LOCAL  et sucre servi à part	Banane et sauce chocolat		***
Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	***		 Flan vanille coco maison	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Yaourt aromatisé Marbré Jus d'orange	Coupelle de compote de pomme Baguette Croc'lait	Lait Pompon cacao Fruit	Fruit Fromage frais sucré Gaufre fantasia	Lait Brioche Coupelle de compote pomme fraise

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

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

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  CE2 : Certification environnementale de niveau 2

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Région Ultra Périphérique

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

MENU USA

 Salade de riz à la parisienne BIO
(basilic, échalotes, tomate et maïs)

  Salade coleslaw LOCALE

  Potage au potimarron BIO
et fromage râpé

Salade de mâche et maïs et dès d'emmental

   Carottes râpées BIO LOCALES,
vinaigrette miel servie à part

Omelette BIO

Cheeseburger

Emincé de dinde LR 

Sauté de bœuf BIO  marengo
(tomate, oignon, champignon)

 Parmentier de poisson
polenta carottes (DURABLE)
(colin et sardines)

Nuggets de blé

Emincé de pois sauce tajine
(épices, fruits secs et tomates)

 Macaronis à la basque
(piperade, œufs brouillés)

  Parmentier aux lentilles LOCALES

Epinards béchamel
curcuma curry

Frites et ketchup

  Semoule BIO LOCALE aux petits légumes

 Gratin de macaronis à la piperade
(macaronis)

Fromage frais aux fruits BIO



 Yaourt nature LOCAL Les Bas Vignons et sucre

Façon sundae caramel
(fromage blanc, topping caramel et daim)

 Fruits de saison
(RUP)

 Gâteau fraîcheur haripêche
(farine LOCALE) 

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

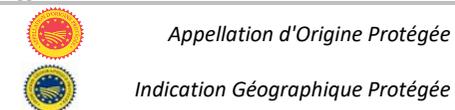
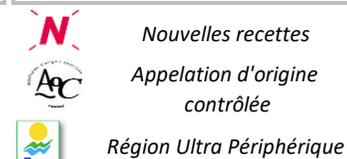
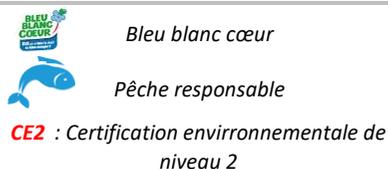
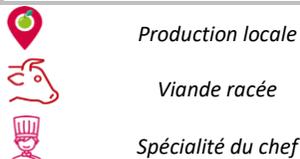
Cupelle de compote de pomme
Yaourt nature sucré
Baguette et confiture de fraise

Fruit
Lait
Croissant du boulanger

Jus de pomme litre
Yaourt aromatisé
Pailloline

Cupelle de compote pomme fraise
Baguette
Fraidou

Fruit
Fromage frais aux fruits
Fourrandise chocolat





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MARDI GRAS

LE JOUR DU **Vege**

Pomelos BIO et sucre servi à part Aide UE à destination des écoles	LE JOUR DU Vege ***	 Taboulé BIO LOCAL	 Carottes râpées BIO LOCALES, vinaigrette ciboulette servie à part Aide UE à destination des écoles	***
Poissonnette et ketchup	N Riz façon jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)	Jambon blanc LR (porc)	Rôti de bœuf BIO et sauce hongroise (paprika, tomate)	Filet de lieu noir frais sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épice paëlla)
Escalope de blé panée et ketchup		Bouchées azuki	Galette indienne (lentilles corail, courgettes épices tandoori)	Croq veggie fromage
Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)		Brocolis béchamel	Pommes rissolées	Semoule aux petits légumes BIO LOCALE
***	Cantal Aide UE à destination des écoles	Yaourt aromatisé à la vanille BIO LOCAL	Fromage frais aux fruits	St Nectaire Aide UE à destination des écoles
Flan nappé caramel	Beignet au chocolat	***	***	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fruit Barre bretonne Lait	Coupelle de compote de pommes Baguette Emmental portion	Fruit Petit pain au lait Lait	Jus d'orange Baguette et tablette de chocolat au lait Yaourt aromatisé	Jus de pomme Gaufre parisienne Fromage frais sucré

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
CE2 : Certification environnementale de niveau 2

N Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée
 Région Ultra Périphérique

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU



Salade de mâche et maïs Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)	Salade de pommes de terre BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	***		Salade iceberg et radis rondelles et dés de mimolette (50/50) Vinaigrette
Omelette BIO	Boulettes d'agneau sauce estragon	Rôti de veau LR sauce marengo (champignons, tomate)		Acras de morue sauce soleil (mayonnaise, fromage blanc, curry, miel)
Purée de courgettes	Bouchées de blé	Galette italienne	Bouchées orientales (oignon, tomate, coriandre, ail, épices)	Bouchées azukis et ketchup
Yaourt nature BIO LOCAL et sucre servi à part Aide UE à destination des écoles	Chou fleur béchamel	Spirales BIO	Semoule BIO LOCALE et légumes couscous BIO	Carottes Vichy (CE2)
***	***	Saint Nectaire AOC	Fromage blanc BIO miel et amandes effilées servis à part Aide UE à destination des écoles	***
***	Fruits de saison BIO Aide UE à destination des écoles	Fruits de saison (Banane RUP)		Moëlleux aux pêches (farine LOCALE)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fruit Fromage frais aux fruits Fourrandise fraise	Jus multifruits Baguette Camembert portion	Lait Pain au chocolat du boulanger Coupelle de compote pomme fraise	Yaourt aromatisé Palmier Fruit	Yaourt aromatisé Baguette et pâte à tartiner Jus de pomme



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGO

Betteraves Bio et vinaigrette maison	Salade verte BIO et croûtons et vinaigrette servis à part Aide UE à destination des écoles	***	Salade croquante et dès de fromage (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt et moutarde)	Taboulé BIO
Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)	Riz IGP, lentilles et maïs (julienne de légumes, tomate, maïs, lentilles, thym, persil)	Filet de lieu noir frais sauce matelote (herbes de Provence, champignons, carottes, ail)	Rôti de porc LR au jus	Colin pané et citron
Emincé de pois sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)		Tarte au fromage	Pané de blé	Galette basquaise (blé, courgettes, aubergines, tomate, oignons)
Pommes campagnardes	***	Printanière de légumes BIO (pommes de terre, haricots verts, petits pois, carottes)	Haricots verts (HVE)	Epinards béchamel
***		Pont l'évêque AOC	***	Fromage frais nature sucré
Fruits de saison BIO <i>Aide UE à destination des écoles</i>	Flan nappé caramel	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	Moelleux au chocolat frais	***
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Lait Brioche Coupelle de compote pomme fraise	Coupelle de compote de pomme Baguette Croc'lait	Yaourt aromatisé Marbré Jus d'orange	Lait Pompon cacao Fruit	Fruit Fromage frais sucré Gaufre fantasia



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France

CE2 : Certification environnementale de niveau 2



Pêche responsable

Bleu blanc cœur



Production locale



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Région Ultra Périphérique



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU

Salade iceberg et maïs Vinaigrette à la pomme	 Salade de pomme de terre bio à l'échalote	 Carottes râpées BIO, vinaigrette miel servie à part Aide UE à destination des écoles	 Coleslaw et dès d'emmental (carotte, chou blanc, mayonnaise)	***
 Colin gratiné au fromage	Burger de veau sauce aux olives	 Emincé de dinde LR sauce normande (champignon, carotte, crème)	Rôti de bœuf BIO et jus	Tortellonis ricotta spinaci à la tomate
Bouchées orientales	Croq veggie à la tomate	Bouchées au soja sauce fraîcheur (fromage blanc, fromage frais, citron)	Omelette BIO	
Lentilles	Haricots beurre (CE2)	 Riz camarguais IGP aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)	Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)	
Fromage frais aux fruits BIO	***	***	***	 Yaourt nature BIO LOCAL et sucre servi à part Aide UE à destination des écoles
***	 Fruit de saison BIO Aide UE à destination des écoles	Crème dessert au chocolat	Gâteau au yaourt (farine LOCALE)	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Coupelle de compote de pomme Yaourt nature sucré Baguette et confiture de fraise	Jus de pomme litre Yaourt aromatisé Croissant du boulanger	Fruit Lait Pailloline	Fruit Baguette Fraidou	Coupelle de compote pomme fraise Fromage frais aux fruits Fourrandise chocolat



Spécialité du chef



Nouvelles recettes

CE2 : Certification environnementale de niveau 2



Production locale



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'Origine Contrôlée



Région Ultra Périphérique



Produits BIO



Viande Origine France

Bleu blanc cœur



Appellation d'Origine Protégée