



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|---|--|--|---|--|
| | LE JOUR DU | | | |
| | Mâche et croûtons et dés de mimolette Vinaigrette ciboulette | Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) | Potage fermier (pommes de terre, légumes potage, choux de Bruxelles, crème) et emmental râpé | |
| Bœuf RAV Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon) | Chili sin carne | Médaillon de merlu sauce citron | Rôti de dinde LR sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs) | Burger de veau et ketchup |
| Petits pois et tortis locales | Riz | Epinards et pommes de terre béchamel BIO | Semoule BIO et Légumes tajine | Haricots beurre à l'ail |
| Cantal AOC | | | | Fromage frais aux fruits BIO |
| Fruits de saison BIO | Compote pomme banane BIO | Mousse au chocolat au lait | Banane RUP | Tarte pomme normande |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Baguette et confiture de fraise Lait Compote de pomme | Croissant (Boulangier) Fromage frais nature et sucre Fruit | Baguette et miel Lait Fruit | Moelleux au citron Yaourt aromatisé Jus de pomme | Baguette Fromage fondu Président Fruit |



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Région Ultra périphérique



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|--|---|
| LE JOUR DU | | | | |
| Chiffonade de salade et maïs Vinaigrette ciboulette | Coleslaw | | Potage vert pré (haricot vert, oignon, crème) | Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise) |
| Omelette | Sauté de bœuf RAV au curry | Steak haché de saumon sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla) | Cassoulet (avec saucisse de Montbéliard) * Cassoulet sans porc | Colin gratiné au fromage |
| Riz IGP sauce tomate | Carottes et pommes de terre | Boulgour pilaf BIO | | Julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) et farfalles locales |
| Edam | Fromage frais nature et sucre | Comté AOC | Yaourt aromatisé fermier | |
| Flan nappé au caramel | | Fruits de saison local (ECORESponsables) | | Moelleux myrtille citron |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Baguette et confiture d'abricot Lait Compote de pomme | Fourrandise à la fraise Yaourt nature et sucre Fruit | Barre bretonne Fromage frais aux fruits Jus d'orange | Pain au chocolat (Boulangier) Lait Fruit | Baguette Fraidou 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



Certification environnementale niveau 2



Destination
FESTIVE

| LUNDI | MARDI <i>LE JOUR DU</i> | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|--|--|
| Potage Crécy (aux carottes) et emmental râpé | Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette échalote | | <p>REPAS DE NOEL</p> | Céleri râpé mayonnaise et dés de mimolette |
| Cordon bleu | Riz IGP, lentilles et maïs | Escalope de porc BBC au miel | | Pavé de merlu sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate) |
| Epinards et pommes de terre béchamel BIO | | Chou romanesco et Quinoa | | Semoule aux petits légumes BIO (haricot vert, navet, petit pois, carotte) |
| | Fromage frais aux fruits BIO | Saint Nectaire AOC | | |
| Fruits de saison local (ECORESPONSABLES) | | Banane RUP | | Clafoutis aux griottes |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Baguette Pavé demi-sel Jus de pomme | Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Fruit | Moëlleux caramel beurre salé Lait Compote pomme cassis | Pain d'épices Yaourt aromatisé Fruit | Pain au lait (Boulangier) Lait Fruit |







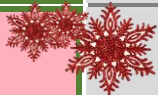















- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

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

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Région Ultra périphérique

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Certification environnementale niveau 2

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI | |
|--|--|--|---|---|---|
| | <i>Joyeuses Fêtes</i> | | | LE JOUR DU  | |
|  Potage de légumes et emmental râpé (carotte, poireau, navet, céleri) |         | FERIE |  Taboulé BIO  |  Carottes râpées BIO, vinaigrette nature et dés d'emmental  | |
|  Hoki sauce normande (champignon, ail, oignon, carotte, crème) | | Poulet rôti LR  | | Rôti de bœuf RAV et jus    | Gâteau d'œufs sauce provençale (ail, olives, oignon, thym, tomate) |
| Pommes vapeur | | Tagliatelles et emmental râpé | | Haricots verts persillés | Riz créole |
| | | Ile flottante et brisures de spéculoos | | Yaourt aromatisé fermier  | |
|  Fruits de saison BIO | | | | |  Cake épeautre banane chocolat |
| <i>GOUTER</i> | <i>GOUTER</i> | <i>GOUTER</i> | <i>GOUTER</i> | <i>GOUTER</i> | |
| Gaufre Lait Compote de pomme | Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit | | Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit | Viennoise aux pépites de chocolat (Boulangier) Fromage frais aux fruits Jus de pomme | |



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Certification environnementale niveau 2



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



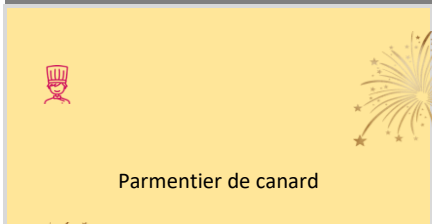



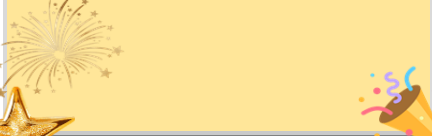





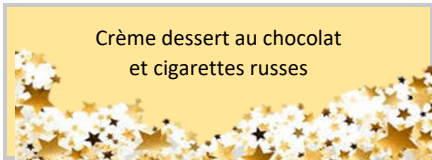














Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

Joyeuses Fêtes

LE JOUR DU 

| | | | | |
|---|---|---------------|---|---|
| |  | FERIE | Friand au fromage | |
| Blanquette de veau LR  | Parmentier de canard  | | Colombo de poisson et riz IGP (DURABLE)   | Tarte au fromage |
|  Carottes ET Tortis locales |  Camembert BIO  | | (riz IGP)  | Salade iceberg |
| Comté AOC  | | | | Semoule au lait  |
| Fruits de saison BIO  | Crème dessert au chocolat et cigarettes russes  | | Fruits de saison local (ECORESponsables)  | Compote pomme fraise |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote pomme ananas | Pompon cacao Fromage frais nature et sucre Fruit | | Baguette Petit moulé nature Jus de pommes | Pailloline Lait Fruit |

-  Production locale
-  Produits BIO
-  Bleu blanc cœur
-  Nouvelles recettes
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française
-  Pêche responsable
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Certification environnementale niveau 2



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

LE JOUR DU

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
| Salade de mâche et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne | | Potage parmentier BIO (pomme de terre, crème, légumes potage) et emmental râpé | Carottes râpées BIO et dés de mimolette | Céleri râpé mayonnaise BIO et dés d'emmental |
| Lasagnes chèvre épinards | Sauté de bœuf RAV sauce marengo (tomate, oignon, champignon) | Limande meunière | Rôti de porc LR au jus * Rôti de dinde LR au jus | Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices) |
| | Petits pois au jus et Pommes rissolées | Mélange de légumes et haricots plats | Choux de Bruxelles et pommes de terre | Semoule BIO et Brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri) |
| | Saint Nectaire AOC | Yaourt aromatisé | | |
| Dessert lacté au chocolat | Fruits de saison BIO | | Compote pomme fraise BIO | Galette à la framigiane |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Fruit | Fourrandise citron Lait Compote pomme fraise | Baguette Fraidou Jus multifruits | Croissant (Boulangier) Lait Fruit | Barre de céréales choco banane Yaourt nature et sucre Jus d'orange |

| | | | | | | | | | |
|--|--------------------|--|----------------------------|--|---|--|---------------------------------|--|----------------------------------|
| | 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 | | Certification environnementale niveau 2 | | | | |



| | | | | |
|-------|-------|----------|-------|---------|
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENREDI |
|-------|-------|----------|-------|---------|

LE JOUR DU Végé

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| <p>Potage au potiron et emmental râpé</p> | | <p>Chou rouge BIO sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)</p> | | <p>Salade verte BIO et croûtons et dés de mimolette</p> <p>Vinaigrette</p> |
| <p>Haché de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, petits légumes)</p> | <p>Médailon de merlu sauce beurre blanc (crème, beurre, fumet de poisson, échalote)</p> | <p>Carbonade RAV flamande</p> | <p>Hachis à l'égrené végétal</p> | <p>Hoki sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)</p> |
| <p>Lentilles à la paysanne</p> | <p>Carottes à l'ail et boulgour</p> | <p>Pommes de terre vapeur</p> | <p>Salade verte</p> | <p>Chou fleur moutarde coco</p> |
| | <p>Cantal AOC</p> | | <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> | |
| <p>Fruits de saison BIO</p> | <p>Fruits de saison local (ECORESPONSABLES)</p> | <p>Liegeois au chocolat</p> | <p>Banane RUP</p> | <p>Crêpe moelleuse et coulis de fraise</p> |
| <i>GOUTER</i> | <i>GOUTER</i> | <i>GOUTER</i> | <i>GOUTER</i> | <i>GOUTER</i> |
| <p>Rocher choco coco Lait Compote de pomme</p> | <p>Pain au chocolat (Boulangier) Yaourt aromatisé Jus de pomme</p> | <p>Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Fruit</p> | <p>Baguette Petit moulé nature Jus de raisin</p> | <p>Baguette et confiture de fraise Lait 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 | | Région Ultra périphérique | | Certification environnementale niveau 2 | | |



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

LE JOUR DU

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| Salade de tortis à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) Vinaigrette nature | | | Carottes râpées BIO Vinaigrette nature et dés de mimolette | Potage de légumes BIO (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet) et emmental râpé |
| Sauté de bœuf RAV sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes) | Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry) | Cubes de colin sauce rougail (tomate, ail, jus de citron, curcuma) | Couscous poulet LR | Moules sauce crème |
| Haricots beurre | | Riz IGP | Semoule et légumes couscous (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron) | Pommes campagnardes |
| Yaourt aromatisé BIO à la vanille | Carré BIO | Comté AOP | | |
| | Crème dessert vanille | Fruits de saison BIO | Cocktail de fruits aux sirop | Clafoutis à la myrtille |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Baguette et confiture d'abricot Lait Compote pomme ananas | Moëlleux citron Fromage frais aux fruits Fruit | Pain au lait (Boulangier) Yaourt nature et sucre Jus d'orange | Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit | Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus multifruits |

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



LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU **Végo**

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| <p>Mélange de crudités BIO (Carottes, céleri, chou blanc) et dés d'emmental Vinaigrette framboise moutarde</p> | | <p>Potage Saint Germain (pois cassés) et emmental râpé</p> | | <p>Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise) et dés de mimolette</p> |
| <p>Saucisse fumée * Francfort de volaille</p> | <p>Omelette</p> | <p>Sauté de veau LR sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)</p> | <p>Emincé de dinde LR laqué japonaise</p> | <p>Calamars à la romaine et citron</p> |
| <p>Haricots blancs façon mojette (oignons, ail, carottes, crème)</p> | <p>Chou vert et champignons et Macaronis locales</p> | <p>Petits pois</p> | <p>Riz BIO safrané</p> | <p>Carottes aneth citron et Pommes vapeur</p> |
| | <p>Saint Nectaire AOC</p> | | <p>Fromage frais aux fruits et Rocher coco</p> | |
| <p>Compote pomme fraise cassis BIO</p> | <p>Fruits de saison BIO</p> | <p>Banane (RUP) sauce chocolat</p> | | <p>Brownie</p> |

GOUTER **GOUTER** **GOUTER** **GOUTER** **GOUTER**

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| <p>Fourrandise au chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit</p> | <p>Baguette et barre de chocolat Yaourt aromatisé Jus de pomme</p> | <p>Barre bretonne Lait Compote pomme cassis</p> | <p>Baguette Pavé demi-sel Fruit</p> | <p>Viennoise (Boulangier) Lait Fruit</p> |
|--|--|---|---|--|

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



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

LE JOUR DU **Végé**

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| Trio de crudités (carottes jaunes, oranges et navets râpés) | | Taboulé BIO et dés d'emmental | Escalade HIVERNALE | Carottes râpées BIO, vinaigrette nature |
| Bœuf RAV Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon) | Limande meunière | Poulet rôti LR | Jambon de Paris * Jambon de poulet | Gnocchetti BIO local base lentilles tomates |
| Haricots beurre et pommes cubes à l'ail | Riz au curry et aux poivrons BIO | Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron cannelle cumin raisin et pruneau secs) | Gratin de pommes de terre à la raclette | |
| | Cantal AOC | Yaourt aromatisé BIO | Fromage blanc BIO et coulis de myrtilles | |
| Crème dessert au chocolat | Fruits de saison local (ECORESPONSABLES) | | Crêpe moelleuse sucrée BIO | Flan nappé caramel |

| | | | | |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|

| | | | | |
|-------------------------------------|---|--|---|---|
| Madeleines longues Lait Fruit | Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Compote de pomme | Baguette Petit moulé nature Jus d'orange | Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit | Croissant (Boulangier) Yaourt nature et sucre Fruit |
|-------------------------------------|---|--|---|---|

| | | | | |
|--------------------|----------------------------|---|---------------------------------|----------------------------------|
| 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 | Certification environnementale niveau 2 | | |



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|---|--|---|
| LE JOUR DU | | | | |
| Salade iceberg et maïs vinaigrette | | Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc) | | Potage freneuse (navet, oignon, pomme de terre, crème) et emmental râpé |
| Chili sin carne | Nuggets de poisson et citron | Escalope de poulet LR sauce curry | Rôti de bœuf RAV et jus | Pavé de merlu sauce citron |
| (Riz) | Emincé de poireaux à la crème et pommes de terre vapeur | Purée haricot vert pommes de terre | Papillons locales | Blé et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) saveur jardin |
| | Yaourt brassé à la banane BIO | | Saint Nectaire AOC | |
| Liegeois à la vanille | Fruits de saison BIO | Compote pomme abricot BIO | Fruits de saison BIO | Eclair vanille |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Moëlleux caramel beurre salé Lait Fruit | Baguette Fraidou Compote pomme pêche | Fourrandise fraise Yaourt aromatisé Fruit | Pain au chocolat (Boulangier) Fromage frais nature et sucre Jus de pomme | Baguette et barre de chocolat Lait Fruit |



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Certification environnementale niveau 2



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

















Indication Géographique Protégée




















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

LE JOUR DU 

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
|  <p>Potage épinards pomme de terre BIO et emmental râpé </p> | | <p>Œufs durs mayonnaise</p> |  <p>Carottes râpées BIO, vinaigrette </p> | |
| <p>Chicken wings et ketchup</p> | <p>Omelette</p> |  <p>Hachis Parmentier de bœuf à la carotte et emmental râpé</p> |  <p>Rôti de veau LR au jus</p> |  <p>Aiguillettes de colin panées</p> |
| <p>Chou fleur béchamel au cheddar BIO </p> | <p>Riz IGP à la tomate </p> | <p>Salade verte</p> | <p>Gratin de macaronis à la piperade (poivron, sauce tomate, oignon) (emmental râpé)</p> | <p>Haricots verts BIO </p> |
| | <p>Yaourt aromatisé fermier </p> | | <p>Fromage frais nature et sucre</p> | <p>Comté AOP </p> |
| <p>Fruits de saison local (ECORESPONSABLES) </p> | <p>Fruits de saison BIO </p> | <p>Compote pomme banane BIO </p> | | <p>Moelleux coco mandarine </p> |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| <p>Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote de pomme</p> | <p>Baguette Fromage fondu Président Jus d'orange</p> | <p>Gaufre au sucre Yaourt nature et sucre Fruit</p> | <p>Baguette et confiture de fraise Lait Fruit</p> | <p>Chausson aux pommes (Boulangier) Fromage frais nature et sucre Jus multifruits</p> |

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

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|--|---|--|
| LE JOUR DU  | | | | |
| | Salade de mâche et maïs vinaigrette |  Potage velouté aux champignons et emmental râpé | |  Céleri râpé mayonnaise BIO et dés de mimolette  |
| Croc veggie fromage |  Sauté de bœuf RAV marengo (tomate, oignon, champignon)  |  Cubes de saumon sauce sétoise (oignon, ail, estragon, tomate, épice paëlla, carotte, mayonnaise) |  Penne à la milanaise (Chair à saucisse, tomate, poivron, oignons, épices) * Penne à la carbonara de dinde et emmental râpé |  Steak haché de cabillaud sauce crème |
| Lentilles à la paysanne | Pommes rissolées | Semoule BIO et Dés de carottes braisées  | | Yaki curry (petits pois, chou fleur, pommes de terre, curry) |
| Yaourt vanille BIO  | | | Saint Nectaire AOC  | |
| Fruits de saison local (ECORESPONSABLES)  | Crème dessert vanille | Banane RUP  | Fruits de saison BIO  | Paris Brest |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Baguette Pavé demi-sel Jus d'ananas | Croissant (Boulangier) Yaourt aromatisé Fruit | Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pomme | Pompon cacao Lait Compote pomme abricot |  Gâteau aux poires BIO  Lait Fruit |



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Région Ultra périphérique



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|--|--|---|--|
| | LE JOUR DU | | | |
| Chou blanc BIO vinaigrette | Salade iceberg et croûtons, vinaigrette échalote | Taboulé BIO | | |
| Saucisse fumée *Saucisse de volaille | Crozets sauce fromagère (Haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier) et emmental râpé | Hoki pané et citron | Rôti de bœuf RAV et jus | Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épice paëlla) |
| Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois) | | Brocolis béchamel | Petit pois carottes et riz | Purée de pommes de terre BIO |
| | | Yaourt aromatisé à la vanille BIO | Fromage frais nature et sucre | Pont l'évêque AOC |
| Mousse au chocolat | Fruits de saison BIO | | Banane RUP | Sablé au chocolat blanc |
| GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER | GOUTER |
| Barre bretonne Lait Fruit | Baguette et confiture d'abricot Yaourt nature et sucre Fruit | Pain au lait et pâte à tartiner noisette Lait Compote de pomme | Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit | Viennoise aux pépites de chocolat (Boulangier) Fromage frais aux fruits Jus d'orange |

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

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

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Région Ultra périphérique

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Certification environnementale niveau 2

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée