



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade de mâche et maïs et dés de mimolette</p> <p>Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)</p>	<p> </p> <p>Potage Crécy BIO (aux carottes)</p>		<p> </p> <p>Samoussa aux légumes, sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe, échalote)</p>	<p>Radis et beurre</p>
<p>Omelette</p>	<p>Boulettes de boeuf sauce estragon</p>	<p>Rôti de veau sauce marenco (champignons, tomate)</p>	<p> Couscous merguez</p>	<p>Accras de morue sauce soleil (mayonnaise, fromage blanc, curry, miel)</p>
<p>Riz IGP à la tomate </p>	<p>Chou fleur béchamel au cheddar et Boulgour BIO </p>	<p>Purée de pommes de terre BIO </p>	<p> Semoule et légumes couscous</p>	<p>Carottes Vichy et Tortis locales et emmental râpé </p>
		<p>Saint Nectaire AOC </p>	<p> Fromage blanc miel citron</p>	
<p>Compote pomme abricot BIO </p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Banane RUP </p>	<p> Pain au chocolat (Boulangier)</p>	<p>Beignet aux pommes</p>
<p>GOUTER</p> <p>Pompom cacao Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise à la fraise Fromage frais nature et sucre Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Madeleines longues Lait et chocolat en poudre Compote pomme ananas</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fromage frais aux fruits Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote pomme fraise</p>



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Certification environnementale 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	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

<p>Potage paysan BIO (pommes de terre, carotte, poireau, courgette) et emmental râpé</p>	<p>Salade verte BIO et croûtons</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>	<p>Roulade de volaille et cornichons</p>		<p>Carottes râpées BIO vinaigrette et dés d'emmental</p>
<p>Sauté de bœuf RAV sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)</p>	<p>Bouchées azukis (haricots azukis, courgettes, poivrons, quinoa, tomates) et ketchup</p>	<p>Hoki sauce matelote (herbes de Provence, champignons, carottes, ail)</p>	<p>Rôti de porc LR au jus * Rôti de dinde LR au jus</p>	<p>Colin pané et citron</p>
<p>Jardinière de légumes</p>	<p>Riz IGP et brunoise de légumes soleil</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	<p>Curvi Rigati BIO et locales (Pâtes)</p>	<p>Purée de betteraves BIO</p>
		<p>Yaourt brassé à la banane BIO</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	
<p>Fruits de saison local</p>	<p>Dessert lacté au caramel</p>		<p>Banane RUP</p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Pain au lait et confiture Lait Compote pomme banane</p>	<p>Fourrandise au chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit</p>	<p>Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>Croissant (Boulangier) Lait et chocolat en poudre Compote de pommes</p>	<p>Baguette Fromage fondu Président Fruit</p>



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

LE JOUR DU Végé

 Potage à l'oseille et croustons		Salade iceberg et maïs vinaigrette		 Chou rouge vinaigrette et dés de mimolette
 Colin gratiné au fromage	 Macaronis locales et égréné végétal à la tomate et emmental râpé	 Cubes de hoki pané et citron	Haché de veau sauce aux olives	 Rôti de bœuf RAV et jus
 Mélange de 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz complet) et Blettes béchamel	 Blettes béchamel	Riz camarguais IGP	Haricots beurre persillés et pommes de terre vapeur	 Haricots blancs façon moquette
Saint Nectaire AOC	 Gouda BIO		 Fromage frais aux fruits BIO	
	 Fruit de saison BIO	Liégeois au chocolat	Fruits de saison local (ECORESPONSABLE)	Crêpe moelleuse sucrée et coulis de fraise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture Lait et sirop de fraise Fruit	Pain au lait (Boulangier) Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Moëlleux caramel beurre salé Yaourt nature et sucre Fruit	Pain de mie et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Baguette Petit moulé nature Compote pomme cassis

- | | | | | |
|--|--|---|--|---|
| Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO | Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France | Certification environnementale 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	VENDREDI
Potage saint germain et emmental râpé	LE JOUR DU VEGÉ	Chiffonnade de salade et dés d'emmental vinaigrette	Escale printanière Rillettes de thon et pain de mie	
Sauté de bœuf RAV sauce estragon	Semoule façon couscous (légumes couscous, tomate, raisins, pois chiche)	Saucisse de francfort * Francfort de volaille	Boulettes d'agneau sauce navarin (oignon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate)	Médailon de cabillaud sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)
Carottes Vichy		Lentilles à la paysanne	Flageolets et Pommes sautées	Epinards et pommes de terre béchamel BIO
	Saint Nectaire AOC			Brie
Fruits de saison BIO	Compote de pommes	Fruits de saison local (ECORESPONSABLE)	Dessert de Pâques et son chocolat	Banane RUP
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat au lait Lait et chocolat en poudre Compote pomme fraise cassis BIO	Cake marbré Yaourt nature et sucre Jus multifruits	Baguette et confiture Lait Compote pomme banane	Madeleines longues Yaourt aromatisé Fruit	Viennoise aux pépites de chocolat (Boulangier) Fromage frais nature et sucre Jus d'ananas



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Certification environnementale 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	VENDREDI
		LE JOUR DU		
Salade iceberg et croûtons Vinaigrette terroir		Coleslaw		Carottes râpées BIO vinaigrette
Colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	Poulet rôti LR	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)	Rôti de veau et jus	Jambon blanc LR *Jambon de poulet
Riz créole BIO	Petits pois saveur soleil (oignons, basilic) et pommes cubes à l'ail		Gnocchetti BIO et locales	Purée aux brocolis et emmental râpé
Yaourt nature BIO et sucre	Cantal AOC		Fromage frais aux fruits BIO	
	Fruits de saison BIO	Dessert lacté au caramel	Fruits de saison local (ECORESPONSABLE)	Cake aux confits d'agrumes (zestes d'oranges et de mandarines)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Pavé demi-sel Fruit	Pain au chocolat (Boulangier) Yaourt nature sucré Jus de pommes	Gaufre Lait Fruit	Fourrandise à la fraise Yaourt aromatisé Compote de pomme	Pain de mie et pâte à tartiner noisette Lait Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Certification environnementale 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	VENDREDI
LE JOUR DU				
Salade de mâche et betteraves et dés d'emmental vinaigrette	Crêpe au fromage		Rillettes de maquereaux (Base tartinable tomatée) et pain de mie	Salade verte BIO et maïs, et dés de mimolette vinaigrette nature
Gâteau d'œufs sauce tomate	Merguez	Parmentier de poisson polenta carotte (PLAT DURABLE) et salade verte	Rôti de bœuf RAV et ketchup	Colin gratiné au fromage
Riz BIO à la tomate	Haricots verts ciboulette		Gratin de piperade (macaroni local et poivron, fromage râpé)	Epinards et pommes de terre béchamel
		Yaourt nature BIO sucré		
Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert chocolat	Fruits de saison local (ECORESPONSABLE)	Banane RUP	Brownie
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompom cacao Fromage frais nature et sucre Fruit	Pain d'épices Lait Compote pomme ananas	Baguette Fraidou Jus d'orange	Croissant (Boulangier) Lait Fruit	Barre bretonne Yaourt nature et sucre Compote pomme fraise



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Certification environnementale 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	VENDREDI
FERIE			LE JOUR DU	
	Betteraves et dés de mimolette Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Concombres vinaigrette		
	Sauté de bœuf RAV sauce bobotie (tomate, abricot sec, cumin, cannelle, curry, raisins secs)	Cordon bleu	Lasagnes ricotta épinards et salade verte	Calamar à la romaine et sauce tartare
	Pommes rissolées et Brocolis saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate)	Courgettes BIO et riz créole BIO		Petits pois saveur soleil (ail, basilic, oignons)
			Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Fromage frais aux fruits BIO
	Fruits de saison BIO	Dessert lacté à la vanille	Fruits de saison local (ECORESPONSABLE)	Cake à la mangue
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Fourrandise au citron Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Fruit	Pain au lait (Boulangier) Lait Fruit	Baguette Fromage fondu Président Compote de pommes

	Spécialité du chef		Nouvelles recettes		Produits BIO		Production locale		Indication Géographique Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Appellation d'Origine Contrôlée		Appellation d'Origine Protégée		Région Ultra Périphérique
	Produits BIO		Viande Origine France		Bleu blanc cœur		Appellation d'Origine Protégée		Région Ultra Périphérique



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade mâche et croutons et dés de mimolette vinaigrette</p>			FERIE	<p> Salade de quinoa BIO façon taboulé (tomate, poivron, jus de citron) et dés de brebis</p>
<p> Dahl de lentilles corail et riz (carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)</p>	<p> Poissonnette et citron</p>	<p> Sauté de porc BBC aux olives</p> <p> *Sauté de poulet LR sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)</p>		<p>Rôti de veau froid et jus</p>
	<p> Printanière de légumes BIO (pommes de terre, haricots vert, petits pois, carottes)</p>	<p> Coquillettes locales</p>		<p> Gratin du sud BIO (courgette, tomate, ail, basilic, béchamel, fromage râpé)</p>
	<p> Maroilles AOC</p>	<p>Tomme blanche</p>		
<p> Compote pomme banane BIO</p>	<p> Fruits de saison local (ECORESPONSABLE)</p>	<p>Mousse au chocolat</p>		<p>Beignet chocolat</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Rocher choco coco Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Croissant (Boulangier) Fromage frais aux fruits Jus de pomme</p>	<p>Baguette et confiture Lait Fruit</p>		<p>Baguette Pavé demi-sel Fruit</p>



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Certification environnementale niveau 2
Pêche responsable
Bleu blanc cœur



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



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique