

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DE BIENVENUE	LE JOUR DU		Repas froid	
Pastèque BIO	Salade iceberg et maïs, Vinaigrette nature	PIQUE NIQUE	Concombres à la crème	Carottes râpées vinaigrette orientale (raz el hanout)
Chicken wings LR	Chili sin carne et riz BIO (oignons, tomates, haricots rouges, maïs, poivrons)		Rôti de bœuf LR froid et mayonnaise	Couscous aux boulettes et merguez (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz el hanout)
Purée de carottes BIO			Salade de tortis au surimi (ciboulette, maïs et cubes de tomates)	
Yaourt nature et sucre	Mimolette		Fromage fondu Président	Fromage frais aux fruits BIO
Compote de pommes (boite)	GLACES		Flan vanille coco maison	Cake miel cannelle

- 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

Salade iceberg et maïs Vinaigrette	Melon	Taboulé BIO	 Tomate et mozzarella vinaigrette basilic	PIQUE NIQUE
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	
Ratatouille et boulgour BIO (2 barquettes)	Pommes rissolées	Haricots verts à la provençale	 Stracciatella copeaux de chocolat maison et biscuit (cigarette)	
Yaourt aromatisé	Fraidou	Tomme blanche		
Beignet au chocolat	Flan nappé au caramel	Fruits de saison BIO		

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Tomate BIO vinaigrette Vinaigrette basilic</p>
<p>Gâteau d'œufs sauce hongroise</p>
<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>
<p>Fromage frais aux fruits</p>
<p>Fruits de saison BIO </p>

PIQUE NIQUE	
-------------	--

<p>Carottes râpées Vinaigrette nature</p>
<p>Rôti de bœuf LR sauce tartare (mayonnaise, câpre, échalote, ciboulette, cornichon)</p>
<p>Gnocchetti LOCALES</p>
<p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Compote pomme pêche</p>

<p>Rillettes de sardines</p>
<p>Jambon de Paris LR * Jambon de poulet</p>
<p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Brie</p>
<p>Fruits de saison BIO </p>

<p>Anneaux de calamars et citron x150%</p>
<p>Haricots verts BIO</p>
<p>Tomme noire</p>
<p>Moelleux aux myrtilles et citron maison</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

VENDREDI

Betteraves vinaigrette
Vinaigrette

Concombres vinaigrette
Vinaigrette nature



Salade verte BIO
et croûtons, vinaigrette
au piment d'Espelette



Salade piémontaise sans jambon
(tomate, œuf dur, olives, cornichons,
mayonnaise)

Sauté de veau LR sauce olives



Hot dog et ketchup
(Saucisse de porc knack et pain au lait)
(*Saucisse de volaille knack et pain au lait)

Axoa de bœuf BIO
(tomates, oignons, ail, poivrons)



Steak de colin sauce ciboulette

Carottes
rondelles BIO braisées et semoule BIO



Chips



Piperade (50%)
(poivron rouge et vert, tomate, huile d'olives,
oignon)
et pépinettes (50%)



PIQUE NIQUE

Courgettes BIO mornay



Fromage frais nature sucré

Comté



Tomme noire



Yaourt aromatisé
à la vanille BIO



Fruits de saison BIO



Glaces



Gâteau Basque



Fruits de saison BIO



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

Cœur de scarole et maïs
Vinaigrette nature

Salade piémontaise sans jambon

Melon



Salade des antilles
et dès d'emmental
vinaigrette

Tortis aux lentilles et tomate

Aiguillettes de colin meunière et citron

Chicken wings LR

saucisse fumée (porc) sauce rougail
(oignons, tomate, ail, herbes de provence,
citron, curcuma)
*Acras de morue

Haricots beurre (label CE2)

Pommes de terre rissolées et ketchup

PIQUE NIQUE

Riz BIO créole
Comptée de tomate

Edam BIO

Yaourt nature et sucre

Tomme BIO

Flan vanille coco maison

Compote de pomme

Fruits de saison BIO

GLACES



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Produits BIO



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Label Rouge



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Viande d'origine
Française

LUNDI

MARDI

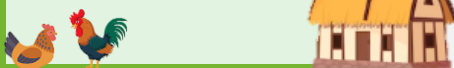
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Salade verte BIO aux noix,
vinaigrette à la pomme



Escalope de poulet LR
Vallée d'Auge (crème, jus de pommes,
champignons)



Carottes
à la crème

PIQUE NIQUE



Camembert



Tarte normande

LE JOUR DU

Pastèque BIO



Blé et œufs brouillés
au curcuma (tomate, courgettes, pois
chiches)



Fromage frais au sel de Guérande

Compote de pommes BIO



Saucisson à l'ail et cornichons
*Roulade de volaille et cornichons



Brandade

Fromage frais aux fruits

Fruits de saison BIO



Production locale



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 VÉGE

Tomate BIO vinaigrette
Vinaigrette



Chipolatas
* Saucisse de volaille

Polenta

Tomme blanche

GLACES

PIQUE NIQUE

Concombres sauce tzatziki
(concombre, yaourt,
menthe, huile d'olive)

Boulettes d'agneau
sauce fraîche à la menthe (fromage blanc ail
et fines herbes, citron)

Riz (70%)
et aubergines
sauce tomate (30%)

Fromage blanc
et miel et raisins secs

Carottes râpées
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Roti de bœuf froid LR
et sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)

Mélange de légumes (brocolis, carottes
jaunes et oranges) et haricots plats

Petit moulé nature

Cake framboise séculoos

Salade de tomate et iceberg et maïs
vinaigrette



Tortillas (200% pour les maternelles) aux
haricots rouges sauce mexicaine
(haricots rouges, oignons, maïs, tomate,
poivrons, ail, paprika)

Cheddar



Banane BIO et topping chocolat



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

LUNDI	JEUDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Melon jaune BIO	PIQUE NIQUE	LE JOUR DU Samoussa aux légumes sur lit de salade	 Taboulé BIO
Sauté de bœuf LR sauce orientale (légumes couscous, cumin)	Penne à la carbonara (porc) * Penne à la carbonara de dinde		Dahl de lentilles corail BIO et riz BIO (lentilles corail, lait de coco, tomate, gingembre, curry)	 Nuggets de poisson et citron
Carottes Vichy				 Epinards BIO béchamel
Fromage blanc nature et sucre	Fromage fondu Président			Yaourt nature et sucre
Fruits de saison BIO	Compote de pommes		 Milkshake mangue vanille maison	 Fruit de saison BIO

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat ou produit "ESSENTIEL"

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée