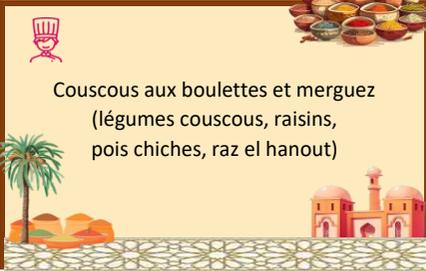


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DE BIENVENUE	<b>LE JOUR DU</b> 		Repas froid	
Pastèque BIO  	Salade iceberg et maïs, Vinaigrette nature	PIQUE NIQUE	Concombres à la crème	
Chicken wings LR 	 Chili sin carne et riz BIO  (oignons, tomates, haricots rouges, maïs, poivrons)		Rôti de bœuf LR  froid et mayonnaise	 Couscous aux boulettes et merguez (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz el hanout)
Purée de carottes BIO 			Salade de tortis au surimi et dés d'emmental (ciboulette, maïs et cubes de tomates)	 Fromage frais aux fruits BIO 
Yaourt nature et sucre				 Cake miel cannelle 
	GLACES			



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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade iceberg et maïs Vinaigrette	Melon	 Taboulé BIO et dés de brebis	 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			 Fruits de saison BIO	
	Flan nappé au caramel			

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

**Tomate BIO vinaigrette**  
Vinaigrette basilic

Gâteau d'œuf et sauce hongroise

Epinards et pommes de terre béchamel

Fromage frais aux fruits

PIQUE NIQUE

Carottes râpées  
Vinaigrette nature

Rôti de bœuf LR   
sauce tartare (mayonnaise, câpre, échalote,  
ciboulette, cornichon)

Gnocchetti LOCALES

Yaourt nature et sucre

Jambon de Paris LR   
\* Jambon de poulet

Purée de pommes de terre

Brie

Fruits de saison BIO



Anneaux de calamars  
et citron x150%

Haricots verts BIO

Tomme noire

Moelleux aux myrtilles  
et citron maison

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

	<p><b>Concombres vinaigrette</b></p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Salade verte BIO et dés d'emmental, vinaigrette au piment d'Espelette</p>	<p>PIQUE NIQUE</p>	<p>Salade piémontaise sans jambon et dés de mimolette (tomate, œuf dur, olives, cornichons, mayonnaise)</p>
<p>Sauté de veau LR sauce olives</p>	<p>Hot dog et ketchup (Saucisse de porc knack et pain au lait) (*Saucisse de volaille knack et pain au lait)</p>	<p>Axoa de bœuf BIO (tomates, oignons, ail, poivrons)</p>		<p>Steak de colin sauce ciboulette</p>
<p>Semoule et carottes rondelles BIO braisées</p>	<p>Chips</p>	<p>Piperade (50%) (poivron rouge et vert, tomate, huile d'olives, oignon) et pépinettes (50%)</p>		<p>Courgettes BIO mornay</p>
<p>Comté AOP</p>				
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Glaces</p>	<p>Gâteau Basque</p>		<p>Fruit de saison</p>

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appelation 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

Cœur de scarole et maïs  
Vinaigrette nature

Salade piémontaise sans jambon

Tortis aux lentilles et tomate

Aiguillettes de colin meunière et citron

Chicken wings LR

Haricots beurre (label CE2)

Pommes de terre rissolées et ketchups

PIQUE NIQUE

Yaourt nature et sucre

Tomme BIO

Crème dessert vanille

Melon



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine contrôlée



Produits BIO



Label Rouge



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Label Rouge



Viande d'origine Française



Viande d'origine Française

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



LE JOUR DU



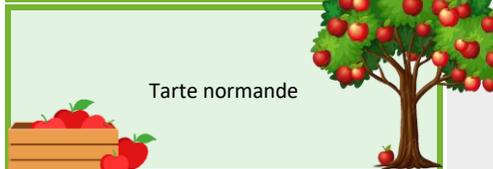
**Escalope de poulet LR**  
Vallée d'Auge (crème, jus de pommes, champignons)



Carottes à la crème



Camembert



Tarte normande

PIQUE NIQUE

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

Fromage frais au sel de Guérande

Pastèque BIO

Brandade

Fromage frais aux fruits

Fruits de saison BIO

- 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 VÉGE

Tomate BIO vinaigrette



Vinaigrette

Chipolatas  
\* Saucisse de volaille

Polenta

Liégeois chocolat

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 et dés de mimolette  
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

Cake framboise séculoos

Salade de tomate et iceberg et maïs  
vinaigrette



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

Cheddar



Banane BIO et topping chocolat



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	JEUDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>Samoussa aux légumes sur lit de salade</p>	<p>Taboulé BIO</p>
<p>Sauté de bœuf LR sauce orientale (légumes couscous, cumin)</p>			<p>Dahl de lentilles corail BIO et riz BIO (lentilles corail, lait de coco, tomate, gingembre, curry)</p>	<p>Nuggets de poisson et citron</p>
<p>Carottes Vichy et semoule (2 barquettes)</p>	<p>Penne à la carbonara (porc) * Penne à la carbonara de dinde</p>			<p>Epinards BIO béchamel</p>
<p>Carré d'est</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<p>PIQUE NIQUE</p>	<p>Milkshake mangue vanille maison</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Melon jaune BIO</p>			

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