



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>				
Bouchées de blé	Salade iceberg et croûtons vinaigrette moutarde à l'ancienne  Salade de tomate et maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne	Sauté de veau sauce curry  Pavé de merlu sauce curry	<b>Diabolo grenadine</b>  Carottes râpées BIO vinaigrette et dés d'emmental	Colin pané et citron
Lentilles à la paysanne	Steak haché de saumon sauce aneth	Pavé de merlu sauce curry  Courgettes et blé BIO	Steak haché de bœuf  Croq veggie au fromage	Haricots verts BIO sauce provençale (Tomate, oignon, herbes de provence, olives noires)
Edam BIO  Gouda BIO	Riz créole IGP	Comté AOP	Pommes rissolées et ketchup du chef	Yaourt brassé BIO à la banane  Yaourt nature BIO et sucre
Fruit de saison local (Ecoresponsable)  Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	Banane (RUP) topping chocolat	Pastèque  Melon jaune
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Fourrandise au chocolat Lait Compote pomme abricot	Madeleines longues Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Fromage fondu Président Birquette de jus de pommes	Pain de mie et miel Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Baguette et confiture Lait Fruit

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

- Certification environnementale niveau 2**
- Production locale**
- Haute valeur environnementale**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

<p>Boulettes d'agneau <b>sauce basilic</b></p> <p> Cubes de colin <b>sauce yassa</b> (moutarde, oignon, olive, citron)</p>	<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Concombres <b>vinaigrette</b></p>	<p>Laitue iceberg et miettes de surimi, vinaigrette échalote</p> <p>Salade verte et thon <b>vinaigrette</b></p>	<p>Rôti de bœuf froid RAV et <b>sauce tartare</b> (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</p> <p>Omelette</p>	<p>Melon jaune BIO </p> <p>Pastèque BIO </p>
<p>Carottes Vichy et pommes de terre à l'ail </p>	<p> </p> <p><b>Boulgour façon couscous BIO</b> (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</p>	<p>Poissonnette et citron</p>	<p>Haricots <b>beurre saveur jardin</b> (ciboulette, échalote, tomate)</p>	<p> Colin au crumble de pain d'épices</p>
<p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p> </p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt BIO à la vanille </p>	<p> </p> <p><b>Gnocchetti BIO locales</b> et emmental râpé</p>
<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Crème dessert au chocolat</p>	<p>Fruit de saison local (Ecoresponsable) </p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable) </p>	<p>Beignet au chocolat</p> <p>Beignet à la framboise</p>	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Fruit</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

- |   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <p> <b>Produit BIO</b></p> <p> <b>Label Rouge</b></p> <p> <b>Issu des régions ultra-périphériques</b></p> | <p> <b>Appellation d'Origine Protégée</b></p> <p> <b>Indication Géographique Protégée</b></p> <p> <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b></p> | <p> <b>Pêche responsable</b></p> <p> <b>Viande racée</b></p> <p> <b>Bleu Blanc Cœur</b></p> | <p> <b>Spécialité du chef</b></p> <p> <b>Nouvelle recette</b></p> <p> <b>Plat durable</b></p> | <p> <b>Certification environnementale niveau 2</b></p> <p> <b>Production locale</b></p> <p> <b>Haute valeur environnementale</b></p> |
|---|--|---|---|--|

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

<p>Tomate vinaigrette</p> <p>Salade iceberg, rondelles de radis et maïs vinaigrette</p>	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Poissonnette et citron</p>	<p>Steak de colin sauce aurore (tomate crème)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Concombres et crème fraîche à la ciboulette</p>	<p>Calamar à la romaine et ketchup</p>
<p>Burger de veau aux olives</p> <p>Cubes de saumon sauce estragon</p>	<p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats et spirales BIO </p>	<p>Blé safrané BIO </p>	<p>Semoule à l'africaine BIO (égrené BIO, épinard, haricot rouge, tomate, cumin, paprika, muscade) </p>	<p>Courgettes et riz IGP </p>
<p>Pommes campagnardes</p>	<p>Cantal AOC </p> <p>Pont l'évêque AOP </p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO </p>	<p>et emmental râpé </p>	<p>Yaourt brassé à la banane BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>
<p>Liégeois vanille</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Fruit de saison local (Ecoresponsable) </p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable) </p>	<p>Banane RUP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Compote de pomme BIO </p> <p>Compote pomme abricot BIO </p>	<p>Chou vanille</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Moelleux caramel beurre salé</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pommes</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Fraidou</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain de mie et pâte à tartiner noisette</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Gaufre au sucre</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme ananas</p>

- |   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <b>Produit BIO</b><br><b>Label Rouge</b><br><b>Issu des régions ultra-périphériques</b> | <b>Appellation d'Origine Protégée</b><br><b>Indication Géographique Protégée</b><br><b>Appellation d'Origine Contrôlée</b> | <b>Pêche responsable</b><br><b>Viande racée</b><br><b>Bleu Blanc Cœur</b> | <b>Spécialité du chef</b><br><b>Nouvelle recette</b><br><b>Plat durable</b> | <b>Certification environnementale niveau 2</b><br><b>Production locale</b><br><b>Haute valeur environnementale</b> |
|---|--|---|---|--|

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU** **VEGE**

<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Daïkon râpé vinaigrette</p>	<p>Boulettes de veau sauce dijonnaise (moutarde)</p> <p>Bouchées végétariennes sauce tomate</p>	<p>Tomate BIO vinaigrette </p> <p> Crèmeux fais aux radis (fromage blanc, fromage ail et fines herbes, jus de citron)</p>	<p> Courgettes râpées "al pesto" (huile d'olive tomate basilic ail)</p> <p> Céleri rémoulade</p>	<p> Rillettes de thon</p> <p> Rillettes de maquereaux</p>
<p> Aiguillettes de colin pané</p>	<p>Carottes Vichy </p> <p>et Boulgour BIO </p>	<p> Gâteau d'œufs BIO sauce basquaise (champignon, piment doux, tomate) </p>	<p>Rôti de bœuf RAV et jus </p> <p>Pané de blé</p>	<p> Penne BIO semi-complète sauce fromagère poisson maquereau moutarde (haricot blanc, herbes de provence, tomate) </p> <p>et emmental râpé</p>
<p>Lentilles à la paysanne</p>	<p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Comté AOP </p>	<p>Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage)</p>	<p> Purée de haricots verts</p>	<p> Clafoutis aux poires</p>
<p>Fromage frais aux fruits BIO </p> <p>Petit suisse nature et sucre</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre  </p> <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille  </p>	<p> Clafoutis aux poires</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Gaufrettes fourrées au cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Croissant</p> <p>Birquette de Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit pain au lait</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pommes</p>

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

- Certification environnementale niveau 2**
- Production locale**
- Haute valeur environnementale**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

<p>Tomate vinaigrette ambrée</p> <p>Cœur de scarole et oignons frits vinaigrette ambrée</p>	<p>Sauté de veau sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)</p> <p>Emincé de pois sauce champêtre (tomate, petits pois, champignon, carotte, échalote)</p>	<p>Bâtonnets de surimi et mayonnaise</p>	<p>Lasagnes bolognaise</p> <p>Lasagnes ricotta épinards</p>	<p> Carottes râpées BIO vinaigrette </p> <p>Chou chinois vinaigrette</p>
<p> Colin poêlé et citron</p>	<p>Courgettes à l'ail et pommes de terre vapeur</p>	<p>Cubes de saumon sauce aneth</p>	<p>Salade verte BIO </p>	<p> Blé BIO à l'italienne </p> <p>(tomates, poivrons, oignons, olives et herbes de provinces)</p>
<p>Riz , carottes et navets</p>	<p>Cantal AOC </p> <p>Munster AOC </p>	<p>Gnocchi</p>	<p>Tomme blanche</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p>Tarte aux poires</p> <p>Tarte au citron</p>
<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille  </p>	<p>Banane RUP </p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable) </p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain de mie et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et miel</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Fourrandise fraise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Briquette de Jus d'ananas</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain de mie et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>

- |   |   |                          |                           |  |
|---|---|--------------------------|---------------------------|--|
| <b>Produit BIO</b>                          | <b>Appellation d'Origine Protégée</b>   | <b>Pêche responsable</b> | <b>Spécialité du chef</b> | <b>Certification environnementale niveau 2</b> |
| <b>Label Rouge</b>                          | <b>Indication Géographique Protégée</b> | <b>Viande racée</b>      | <b>Nouvelle recette</b>   | <b>Production locale</b>                       |
| <b>Issu des régions ultra-périphériques</b> | <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>  | <b>Bleu Blanc Cœur</b>   | <b>Plat durable</b>       | <b>Haute valeur environnementale</b>           |

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
Paupiette de veau aux olives Omelette	Concombres vinaigrette Pomelos et sucre	 Carottes râpées BIO vinaigrette à l'ancienne	Rôti de porc LR <b>au jus</b> Coquillettes de la mer (moules, crème, julienne de légume, curry, coriandre, échalote)	Accras de morue et <b>sauce soleil</b> (mayonnaise, curry, fromage blanc, miel)
Petits pois extra fin au jus	 Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)	Bœuf bourguignon RAV Filet de hoki sauce sétoise (estragon, tomate, épice paëlla, carottes, mayonnaise)	<b>CQFD</b> Curvi rigati BIO locales	Légumes aioli (chou fleur, carotte, pomme de terre, haricot vert)
Carré BIO Tomme BIO		Purée de pommes de terre BIO	Saint Nectaire AOC Gorgonzola AOP	Fromage frais aux fruits BIO Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	Milk shake à la framboise	Banane RUP Fruit de saison BIO	Doghnuts
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette Petit moulé nature Compote de pomme	Gaufre pâtissière Lait et chocolat en poudre Fruit	Pompon cacao Briquette de lait Fruit	Moelleux caramel beurre salé Yaourt aromatisé Jus multifruits	Baguette et confiture Fromage frais nature et sucre Fruit

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Certification environnementale niveau 2
- Production locale
- Haute valeur environnementale



LA FRANCE À LA CARTE  
**L'ILE-DE-FRANCE**

# Menu

Du 13 au 17 Octobre 2025

Dampmart



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Pain aux céréales

Pain complet

Pain au sésame

LE JOUR DU Végé

Salade de mâche et betteraves vinaigrette

Salade de blé BIO à la parisienne

Steak de colin sauce citron

Rosette et cornichons  
Œufs durs mayonnaise

Concombres à la  
crème ciboulette



Saucisse fumée

Jambon de Paris LR

Mélange d'automne  
(panais, potiron, patate douce, butternut)

Rôti de veau  
crème champignons

Omelette  
sauce tomate



Colin gratiné au fromage

Bouchées végétariennes



Pavé de merlu sauce normande  
(champignon, ail, oignon, carottes, crème)

Lentilles à la paysanne

Purée saint germain  
(Pois cassés)

Brie

Coquillettes locales  
et carottes à l'ail  
et emmental râpé

Riz IGP aux champignons  
et emmental râpé



Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Compote pomme vanille  
et gaufres parisiennes

Fruit de saison BIO

Paris Brest

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Palets bretons

Fourrandise au chocolat

Paillolines

Baguette et pâte à tartiner noisette

Baguette

Lait

Fromage frais aux fruits

Briquette de lait

Yaourt nature et sucre

Fraidou

Compote pomme banane

Fruit

Fruit

Jus multifruits

briquette de Jus de pommes



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Certification environnementale niveau 2



Production locale



Haute valeur environnementale

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

 Potage aux courgettes et emmental râpé	Concombres BIO vinaigrette et dés de brebis   Salade verte et croûtons et dés de brebis	Cordon bleu  Galette Basquaise (blé, courgettes, aubergines, tomate, oignons)	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"><b>LE JOUR DU</b> </div>    Risoni coco haricot tomate  (Haricots blancs, lait de coco, carotte, poivron)	  Carottes râpées BIO vinaigrette échalote et dés de mimolette
  Sauté de bœuf RAV au curry   Cubes de colin sauce curry	     Parmentier de colin au curcuma (DURABLE)	Haricots vert persillés et Riz	Yaourt nature BIO et sucre    Yaourt aromatisé BIO à la vanille  	  Cubes de hoki pané et sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, jus de citron, poivre, mayonnaise)
Boulgour safrané BIO 	Crème dessert à la vanille	Munster AOC   Pont l'évêque AOP 	Banane RUP   Fruit de saison BIO 	Printanière de légumes
Fruit de saison local (Ecoresponsable)   Fruit de saison local (Ecoresponsable) 	Gâteau amandes poire marron	Fruit de saison BIO   Fruit de saison BIO 	GOUTER Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus d'ananas	GOUTER Pain de mie et confiture Lait Fruit
GOUTER Gâteau marbré Lait Compote de pomme	GOUTER Baguette et barre de chocolat Yaourt aromatisé Fruit	GOUTER Baguette Pavé demi-sel Jus d'orange		

- |   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
|  <b>Produit BIO</b><br> <b>Label Rouge</b><br> <b>Issu des régions ultra-périphériques</b> |  <b>Appellation d'Origine Protégée</b><br> <b>Indication Géographique Protégée</b><br> <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b> |  <b>Pêche responsable</b><br> <b>Viande racée</b><br> <b>Bleu Blanc Cœur</b> |  <b>Spécialité du chef</b><br> <b>Nouvelle recette</b><br> <b>Plat durable</b> |  <b>Certification environnementale niveau 2</b><br> <b>Production locale</b><br> <b>Haute valeur environnementale</b> |
|---|--|---|---|--|

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <b>HALLOWEEN</b> <small>LE JOUR DU </small>
 Potage Dubarry BIO (chou fleur) et emmental râpé 	Concombres vinaigrette moutarde à l'ancienne et dés d'emmental	 Taboulé BIO   Salade de tortis BIO à la catalane 	Pané à la mozzarella	 Salade coleslaw rouge BIO  (carottes et chou rouge râpé mayonnaise)
 Steak de colin sauce bourgogne (vinaigre balsamique, crème, moutarde, tomate)	 Sauce romagnola (Viande hachée de bœuf, courgette, sauce tomate basilic) Emincé de pois sauce occitane (oignon, ail, petits pois, poivrons brunoise, tomates, épices paëlla)	Chipolatas Bouchées butternut lentilles	Riz IGP	  Gâteau d'œufs BIO sauce tomate   
Polenta crémeuse à la carotte	Pennes locales 	Petits pois au jus	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits BIO 	Potiron BIO béchamel au cheddar 
Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	Compote pomme ananas Compote de pomme vanille 	Yaourt aromatisé BIO à la vanille  	Fruit de saison local (Ecoresponsable)  Fruit de saison local (Ecoresponsable) 	Moelleux au chocolat et topping fraise  
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Rocher choco coco Lait Compote de pomme	Gaufre fantasia Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus de pomme	Baguette et confiture Yaourt nature et sucre Fruit	Pain au chocolat Briquette de lait Fruit

-  *Produit BIO*
-  *Label Rouge*
-  *Issu des régions ultra-périphériques*

-  *Appellation d'Origine Protégée*
-  *Indication Géographique Protégée*
-  *Appellation d'Origine Contrôlée*

-  *Pêche responsable*
-  *Viande racée*
-  *Bleu Blanc Cœur*

-  *Spécialité du chef*
-  *Nouvelle recette*
-  *Plat durable*

-  *Certification environnementale niveau 2*
-  *Production locale*
-  *Haute valeur environnementale*

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

<p>Croq veggie à la tomate</p>	<p>Salade iceberg et croutons <b>vinaigrette à l'ancienne</b></p> <p>Radis rondelles <b>vinaigrette à l'ancienne</b></p>	<p> <b>Potage au potimarron BIO</b></p>	<p>Boulettes d'agneau sauce orientale</p> <p><b>Semoule BIO façon couscous</b> (légumes couscous, tomates, riasins et abricots secs, pois chiches, ras el hanout)</p>	<p> Carottes râpées BIO, <b>vinaigrette échalote</b></p> <p> <b>Céleri râpé mayonnaise BIO</b></p>
<p><b>Haricots beurre sauce tomate et blé BIO</b></p>	<p> Cubes de colin <b>sauce citron</b></p>	<p><b>Sauté de bœuf RAV aux olives</b></p> <p>Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)</p>	<p><b>Semoule BIO et Légumes couscous</b></p>	<p>Calamar à la romaine et sauce curry</p>
<p>Pont l'évêque AOP</p> <p>Munster AOC</p>	<p> <b>Coquillettes aux petits légumes</b> (carotte, navet, petit pois haricot vert)</p>	<p><b>Chou fleur moutarde coco</b> (bouillon de légumes, lait de coco, moutarde)</p>	<p>Yaourt brassé à la banane BIO</p> <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p>	<p><b>Pommes de terre et épinards béchamel et emmental râpé</b></p>
<p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>	<p>Banane RUP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Eclair vanille</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Barre bretonne</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Croq lait</p> <p>Briquette de Jus multifruits</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Fourrandise fraise</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain de mie et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

- |   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <p> <b>Produit BIO</b></p> <p> <b>Label Rouge</b></p> <p> <b>Issu des régions ultra-périphériques</b></p> | <p> <b>Appellation d'Origine Protégée</b></p> <p> <b>Indication Géographique Protégée</b></p> <p> <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b></p> | <p> <b>Pêche responsable</b></p> <p> <b>Viande racée</b></p> <p> <b>Bleu Blanc Cœur</b></p> | <p> <b>Spécialité du chef</b></p> <p> <b>Nouvelle recette</b></p> <p> <b>Plat durable</b></p> | <p> <b>Certification environnementale niveau 2</b></p> <p> <b>Production locale</b></p> <p> <b>Haute valeur environnementale</b></p> |
|---|--|---|---|--|

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Coleslaw</p> <p>Pomelos et sucre</p>	<p><b>FERIE</b></p>	<p> Sauté de dinde LR sauce charcutière </p> <p> Steak de colin sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, épice paëlla)</p>	<p>Macédoine et mayonnaise</p>	<p>Lasagnes au saumon</p>
<p> Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)</p>		<p> Carottes Vichy </p>	<p>Rôti de bœuf RAV et jus </p> <p>Pavé de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)</p>	<p>Salade verte</p>
<p>Fruit de saison local (Ecoresponsable) </p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable) </p>		<p>Edam BIO </p> <p>Gouda BIO </p>	<p>Chou fleur béchamel</p>	<p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p> <p>Moelleux caramel beurre salé</p> <p>Briquette de Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain au lait</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote pomme abricot</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Certification environnementale niveau 2
- Production locale
- Haute valeur environnementale

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

**L'Auvergne**

<p> Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)</p> <p> Salade de quinoa façon taboulé</p>	<p>Salade "choubidou" (chou rouge, moutarde, raisins secs, sirop de cassis)</p> <p>Salade iceberg et maïs, vinaigrette ciboulette</p>	<p>Galette espagnole (riz, petit pois, poivron, tomate)</p>	<p> </p> <p>Chou blanc râpé, noix et œuf (DECO) et vinaigrette</p>	<p> Carottes râpées</p> <p> Vinaigrette agrumes</p> <p> Céleri rémoulade</p>
<p> Nuggets de poulet et ketchup</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p>	<p> Riz lentilles coco et égrené curry indien BIO</p> <p>(égrené végétal, lentilles corail, lait de coco, épices tandoori, épices garam massala, tomate)</p>	<p>Haricots verts extra fins BIO à la tomate et blé</p>	<p> Tartiflette au bleu</p> <p>Gratin campagnard</p>	<p> Colin à la napolitaine (tomates, poivrons, champignons)</p>
<p> Potimarron BIO béchamel</p>	<p>Cantal AOC</p> <p>Munster AOC</p>	<p>Banane RUP</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Fromage blanc et coulis de myrtilles</p>	<p> Gnocchetti BIO locales et emmental râpé</p>
<p>Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Liegeois vanille</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Fromage blanc et coulis de myrtilles</p>	<p> Moelleux pomme cannelle</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Baguette et miel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Croissant</p> <p>Briquette de Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Gâteau marbré</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>

- |   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <p> <b>Produit BIO</b></p> <p> <b>Label Rouge</b></p> <p> <b>Issu des régions ultra-périphériques</b></p> | <p> <b>Appellation d'Origine Protégée</b></p> <p> <b>Indication Géographique Protégée</b></p> <p> <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b></p> | <p> <b>Pêche responsable</b></p> <p> <b>Viande racée</b></p> <p> <b>Bleu Blanc Cœur</b></p> | <p> <b>Spécialité du chef</b></p> <p> <b>Nouvelle recette</b></p> <p> <b>Plat durable</b></p> | <p> <b>Certification environnementale niveau 2</b></p> <p> <b>Production locale</b></p> <p> <b>Haute valeur environnementale</b></p> |
|---|--|---|---|--|

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

**LE JOUR DU**

<p> Céleri sauce cocktail</p> <p> Endives <b>sauce tzaziki</b> (huile olive, concombre, yaourt, menthe)</p>	<p> Daïkon râpé et dés d'emmental vinaigrette </p> <p>Chou rouge râpé BIO et dés d'emmental <b>vinaigrette</b></p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Rôti de veau <b>sauce marengo</b></p> <p><b>Steak haché de cabillaud sauce bouillabaisse</b> (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)</p>	<p>Moules sauce crème</p>
<p>Jambon de Paris LR </p> <p>Bouchée de blé</p>	<p> <b>Parmentier de poisson thym citron</b></p> <p><b>DURABLE</b> </p>	<p>Omelette</p>	<p><b>Carottes Vichy et Blé BIO</b> </p>	<p>Pommes rissolées</p>
<p> Riz pilaf BIO à la tomate</p>	<p>Compote pomme pêche </p> <p>Compote de pomme </p>	<p>Petits pois à la paysanne</p>	<p>Cantal AOC </p> <p>Comté AOP </p>	<p>Camembert</p> <p>Buchette mi-chèvre</p>
<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits BIO </p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>	<p>Banane RUP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Gâteau Basque</p>	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pampleousse</p>	<p>Gaufrette vanille</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Briquette de Jus de pomme</p>	<p>Pain de mie et confiture d'abricot</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Cake pomme cannelle</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote pomme banane</p>

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

- Certification environnementale niveau 2**
- Production locale**
- Haute valeur environnementale**