

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

**LE JOUR DU**

<p>Sauté de porc BBC sauce charcutière (tomate, cornichon)</p> <p>Emincé de pois sauce tajine (abricots secs, tomate, gingembre, coriandre)</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p><b>Végé</b> Bouchées de blé et ketchup du chef </p>	<p>Scarole, croûtons et dés de mimolette vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Salade iceberg, maïs et dés de mimolette vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Sauté de bœuf RAV aux olives </p> <p>Croq veggie tomate </p>	<p> </p> <p>Coquillettes de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry)</p>
Haricots Beurre	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats et Pommes vapeur cubes à l'ail	Pavé de merlu sauce ciboulette	Semoule et Petits pois braisés	
Brie Tomme noire	Saint Nectaire AOC Fourme d'Ambert AOC	Riz pilaf camarguais	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Fraidou Croc'lait
Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	Liégeois chocolat	Fruits de saison BIO	Cake aux pépites de chocolat
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Fourrandise au citron Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Baguette et confiture d'abricot Lait Compote pomme pêche	Gaufre au sucre Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et miel Lait Fruit	Baguette Pavé demi-sel Compote de pommes

	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 végétarien				



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

**LE JOUR DU** 

<p>Quenelles nature sauce curry </p>	<p>Sauté de dinde LR sauce vallée d'Auge (jus de pommes, crème) </p> <p>Bâtonnets végétariens et ketchup </p>	<p> Potage aux 3 légumes (carotte, navet, poireau) et pois cassés</p>	<p>Rôti de bœuf RAV sauce tartare </p> <p>Bouchées de blé sauce tartare </p>	<p> Carottes râpées et dés d'emmental vinaigrette persil</p> <p>Salade frisée aux oignons frits et dés d'emmental vinaigrette persil</p>
Boulgour et ratatouille	Chou fleur béchamel	Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, épices paëlla, ciboulette, crème) 	Purée potiron céleri carottes pommes de terre	 Poissonnette et citron
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Macaronis BIO et emmental râpé 	Gouda BIO  Edam BIO 	Haricots beurre
Fruits de saison BIO 	Compote de pommes BIO  Purée de pomme abricot BIO 	Fruits de saison	Fruits de saison local 	Beignet au chocolat
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pompom cacao Yaourt nature et sucre Compote pommes fraises	Baguette et gelée de groseilles Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette Fraidou Compote de pommes



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 végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
<p>Bœuf bourguignon RAV (carottes, champignons) </p> <p>Emincé de pois sauce champêtre (petits pois, champignons, crème, carottes)</p> <p></p>	<p>Mâche et dés de mimolette, vinaigrette ciboulette</p>	<p>Tarte au fromage</p>	<div style="text-align: center;"> <p><b>Choucroute</b> (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre)</p> <p><b>Choucroute de la mer</b> (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)</p> </div>	<p>Pavé de merlu sauce citron </p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p> Omelette BIO </p>	<p> Steak de saumon sauce curry</p>		<p>Carottes persillées et semoule</p>
<p>Cantal AOC </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p>	<p>Riz camarguais sauce tomate </p>	<p>Epinards BIO béchamel et papillons BIO </p>	<div style="text-align: center;"> <p><b>Camembert BIO</b></p> </div>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>
<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>		<p><b>Paris Brest</b> </p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Fourrandise à la fraise</p> <p>Lait</p> <p>Compote pommes</p>	<p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Jus de raisins</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme banane</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		Plat végétarien				

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de porc BBC sauce amérique</p> <p>Bouchées au soja et ketchup du chef</p>	<p>Salade de mâche, maïs et dés de mimolette vinaigrette à la pomme</p> <p>Salade d'endives, croûtons et dés de mimolette vinaigrette à la pomme</p>	<p>Crèmeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)</p> <p>Chou rouge sauce enrobante à l'échalote ayonnaise, fromage blanc, échalote</p>	<p>Emincé de volaille BIO sauce hongroise (Paprika)</p> <p>Pané mozzarella</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Carottes râpées BIO, vinaigrette échalote</p> <p>Salade croquante (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt et moutarde)</p>
<p>Petits pois à la paysanne et Riz pilaf BIO</p>	<p>Tortellonis tricolores ricotta ail et fines herbes et emmental râpé</p>	<p>Rôti de bœuf RAV et jus</p> <p>Cubes de saumon sauce aneth</p>	<p>Purée de pomme de terre</p>	<p>Colin au crumble de pain d'épices</p>
<p>Coulommiers Bûchette mi-chèvre</p>		<p>Pommes de terre et brunoise de légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Boulgour BIO et jus</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Compote pomme banane Compote pomme pêche</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée et sucre</p>
<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>
<p>Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature et sucre Jus de pommes</p>	<p>Baguette et confiture de prunes Lait Fruit</p>	<p>Moëlleux au citron Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Baguette Petit moulé nature Fruit</p>	<p>Pain d'épices Lait Compote pomme cassis</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombres, et dés d'emmental vinaigrette nature	Salade iceberg et dés de mimolette, vinaigrette moutarde à l'ancienne  Pomelos et sucre	Rôti de veau FR sauce normande (crème, champignons)  Emincé de pois sauce blanquette (crème, poireaux, carottes)   	<b>LE JOUR DU</b>   Bâtonnets végétariens sauce fraîcheur (fromage blanc, ciboulette, citron)  
FERIE	Chipolatas  Stick végétariens  	  Pavé de merlu sauce ciboulette	  Petit pois à la lyonnaise  	Carottes persillées et Pâtes Coquillettes locales 
	Haricots blancs à la tomate	Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel 	Munster AOC 	Edam  Gouda
	Compote de pomme   Purée de pomme fraise 	Yaourt aromatisé à la vanille BIO   Yaourt nature BIO et sucre 	Dessert de Pâques 	  Cake aux pralines roses
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Madeleines longues Lait Compote pomme banane	Baguette Pavé demi-sel Fruit	Baguette et confiture de fruits rouges Fromage frais nature et sucre Jus multifruits



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Colin gratiné au fromage	 Salade de tortis locales au pesto Salade de lentilles	 Concombres BIO et dés de mimolette à la crème ciboulette Chou rouge râpé BIO sauce enrobante à l'ail et dés de mimolette (fromage blanc, mayonnaise, ail)	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU </div> Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry) 	 Carottes râpées et dés d'emmental vinaigrette miel Salade de mâche et dés d'emmental vinaigrette miel
 Riz de Camargue au curry	 Sauté de bœuf RAV sauce bobotie (cannelle, cumin, raisins et abricots secs) Pané de blé fromage épinards 	Couscous aux boulettes d'agneau	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	 Poulet rôti LR Limande meunière
Tomme blanche Brie	Haricots beurre	Semoule BIO et légumes couscous	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Chou fleur BIO béchamel
 Fruit de saison BIO	 Yaourt nature BIO et sucre  Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Compote pomme abricot Compote pomme banane	 Fruits de saison BIO	Clafoutis aux griottes
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Céréales Lait Fruit	Baguette Fraidou Jus de pommes	Gaufre Fromage frais nature et sucre Fruit	Pompon chocolat Lait Compote de pommes	Baguette et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Fruit



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b> 			
<p>Concombres BIO,  vinaigrette échalote</p> <p>Céleri rémoulade BIO </p>	<p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)</p> <p>Batavia et oignons frits, vinaigrette basilic</p>	<p>Rôti de boeuf RAV sauce aux olives </p> <p>Galette espagnole </p>	<p>Sauté de porc BBC  sauce dijonnaise</p> <p>Pané de blé </p>	<p> Carottes râpées BIO et dés de mimolette vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Salade verte BIO et maïs et dés de mimolette vinaigrette moutarde à l'ancienne </p>
<p> Pavé de merlu sauce rougail (tomate, curcuma, jus de citron)</p>	<p>Pané blé fromage épinards </p>	<p>  Pates locales et BIO CQFD</p>	<p>Choux de Bruxelles et Pommes sautées</p>	<p> Steak de saumon sauce bouillabaisse (Soupe de poisson)</p>
<p>Riz et haricots rouges</p>	<p>Boulgour BIO et ketchup </p>	<p>Gouda</p> <p>Edam</p>	<p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fourme d'Ambert AOC </p>	<p>Purée de carttes, brocolis et pommes de terre BIO </p>
<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Dessert lacté à la vanille</p>	<p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Eclair à la vanille</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</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



Plat végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Sauté de bœuf RAV sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)</p> <p>Colin mariné au crumble de pain d'épices</p>	<p>Concombres vinaigrette et dés de mimolette vinaigrette nature</p> <p>Scarole, croûtons et dés de mimolette vinaigrette nature</p>	<p>Champignons frais émincés sauce fromage blanc et dés d'emmental</p> <p>Endives aux pommes et dés d'emmental vinaigrette miel</p>	<p>Penne à la bolognaise (PLAT DURABLE)</p> <p>Penne sauce fromagère au poisson (PLAT DURABLE)</p>	<p>Carottes râpées et dés d'emmental sauce enrobante échalote</p> <p>Salade croquante et dés d'emmental (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt)</p>
Carotte persillées	Calamars à la romaine et citron	Burger de veau sauce curry Emincé de pois au curry		Omelette
Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel	Blé BIO	Brie Carré de l'est	Petits pois BIO saveur jardin
Fruits de saison BIO	Compote de pommes Compote pomme fraise	Liégeois vanille	Fruits de saison BIO	Tarte normande fraîche Tarte abricotine fraîche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture Lait Compote de pommes	Barre bretonne Fromage frais nature et sucre Fruit	Moelleux caramel beurre salé Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette Petit moulé nature Fruit

LE JOUR DU Vége



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 végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de mâche et dés d'emmental vinaigrette agrumes</p> <p>Salade iceberg et maïs vinaigrette agrumes</p>	<p> Chicken Wings LR</p> <p> Nuggets de poisson et citron</p>	<p>FERIE</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Cappelletti sauce tomate</p> <p></p>	<p> Salade coleslaw et dés de mimolette (carotte et chou blanc mayonnaise)</p> <p> Salade "Chouchou" (chou blanc et rouge, sauce fromage blanc)</p>
<p>Sauté de porc BBC sauce basquaise (tomate, poivron)</p> <p>Bouchées au soja </p>	<p> Riz BIO au curry</p>			<p> Aiguillettes colin pané et citron</p>
<p>Lentilles à la paysanne</p>	<p> Cantal AOC</p> <p> Bleu d'Auvergne AOP</p>		<p>Camembert</p> <p>Fromage frais au sel de guérande</p>	<p> Ratatouille BIO et blé BIO</p>
<p>Dessert lacté à la vanille</p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p> Fruits de saison BIO</p>		<p> Fruits de saison BIO</p>	<p> Cake à l'orange</p>
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
<p>Madeleines longues</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et gelée de groseilles</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme banane</p>		<p>Pain d'épices</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Baguette</p> <p>Fraidou</p> <p>Jus de pommes</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



Plat végétarien