

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU	REPAS ARC EN CIEL		
Nuggets de volaille Hoki pané et citron	Concombres vinaigrette moutarde à l'ancienne Salade iceberg et croûtons vinaigrette moutarde à l'ancienne	Terrine de légumes sauce aïoli et œuf DECO	Rôti de bœuf RAV froid et mayonnaise Steak haché de cabillaud sauce crème	Carottes râpées BIO vinaigrette Courgettes râpées vinaigrette
Haricots beurre et blé BIO pilaf	Pizza fromage et salade verte	Steak de colin sauce carotte citron anis (jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème)	Spirales BIO	Pavé de merlu au bouillon méditerranéen (oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin)
Saint Nectaire AOC Fourme d'Ambert AOC		Poêlée de légumes colorée (pommes de terre, carottes jaunes et oranges, courgettes, tomates, ciboulette)	Camembert Carré	Purée de brocolis et emmental râpé
Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Dessert lacté au chocolat Dessert lacté à la vanille	Fromage blanc et coulis de fraise	Pastèque Melon jaune	Gâteau (rond) aux zestes de mandarine
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux caramel beurre salé Yaourt nature et sucre Jus de multifruits	Baguette et confiture Lait Fruit	Baguette Fraidou Compote de pommes	Barre bretonne Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt aromatisé 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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte et maïs vinaigrette ciboulette et dés d'emmental</p> <p>Radis rondelles vinaigrette ciboulette et dés d'emmental</p>		<p>REPAS EXOTIQUE</p> <p>Sauté de porc sauce colombo (oignon, poivron, ail, mélange colombo, crème)</p> <p>Cubes de colin sauce colombo (oignon, poivron, ail, mélange colombo, crème)</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Pané de blé</p>	<p>Tomate BIO vinaigrette terroir et mozzarella</p> <p>Concombres BIO vinaigrette terroir et mozzarella</p>
<p>Daube de bœuf BIO à la provençale (tomate, thym, vinaigre de vin, carottes, champignons, zestes d'orange, olives vertes)</p> <p>Omelette</p>		<p>Riz aux amandes et ananas</p>	<p>Haricots verts persillés</p> <p>et Mélange de 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)</p>	<p>Brandade de morue et salade verte</p>
<p>Carottes Vichy BIO</p>		<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	
<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>		<p>Banane BIO</p> <p>sauce chocolat lait de coco</p>	<p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p>	<p>Liégeois à la vanille</p> <p>Liégeois au chocolat</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et miel</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pompon cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>GOUTER</p> <p>Croissant (Boulangier)</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</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**

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		EN PLEIN AIR	
Steak de colin sauce curry	Salade iceberg et croûtons vinaigrette Daïkon râpé (radis blanc) vinaigrette	Carottes râpées BIO vinaigrette et dés de brebis Tomates vinaigrette et dés de brebis	Rillettes de thon et toast	Melon jaune BIO Pastèque BIO
Petits pois BIO saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)	Penne sauce tomate méditerranéenne (tomate, crème, lentilles corail, ail, oignon, thym, romarin, fromage râpé) et emmental râpé	Semoule BIO à l'africaine BIO DURABLE (Viande hachée de bœuf, tomates, haricots rouges, oignons, épinards, ail, cumin) Cubes de saumon sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs, ail, oignon)	Rôti de veau froid sauce béarnaise Roulé au surimi sauce cocktail	Filet de lieu noir sauce crème
Cantal AOC Bleu d'Auvergne AOP	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf dur, mayonnaise) et dés de mimolette Mr Freeze	Courgettes à l'ail et quinoa Quatre quart au miel
GOUTER Madeleines longues Yaourt aromatisé Compote pomme abricot	GOUTER Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	GOUTER Fourrandise à la fraise Yaourt nature et sucre Fruit	GOUTER Baguette Pavé demi-sel Jus d'ananas	GOUTER 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

Haute valeur environnementale
 Production locale **Commerce équitable**
 Certification environnementale niveau

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

LE JOUR DU

			 PAUSE EN ALTITUDE	
 Escalope de poulet LR sauce yassa <small>(crème, épice yassa, petits légumes, oignon)</small> Cubes de colin sauce yassa <small>(crème, épice yassa, petits légumes, oignon)</small>	Tomates vinaigrette et mozzarella Concombres vinaigrette et mozzarella	Crêpe au fromage Samoussa aux légumes	 Gratin de pommes de terre aux lardons Gratin campagnard <small>(pommes de terre, lentilles, crème, curry)</small>	 Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO
 Riz BIO	 Boulettes de colin pané au citron	Rôti de bœuf froid RAV et ketchup Hoki sauce blanquette <small>(oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)</small>	 Salade verte	 Farfalles et julienne de légumes <small>(carotte, céleri, poireaux)</small>
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Pommes de terre BIO épinards BIO béchamel	Mélange de légumes et haricots plats <small>(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)</small>	Yaourt brassé aux fruits	Edam BIO Gouda BIO
Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme ananas Compote pomme fraise	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Tarte aux myrtilles	Fruit de saison local <small>(Ecoresponsable)</small> Fruit de saison local <small>(Ecoresponsable)</small>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fraidou Jus de pomme	Palets bretons Fromage blanc nature et sucre Fruit	Pain au lait Fromage frais aux fruits Jus multifruits	Baguette et confiture Lait Fruit	Barre de céréales choco banane Yaourt nature et sucre Compote de pomme

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

HAUT EN COULEUR

<p>Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</p>	<p>Salade multicolore (tomate, concombre, radis rondelles, maïs) et dés de mimolette</p> <p>Sauce salade à la mangue</p>	<p>Sauté de porc sauce haricots rouges</p> <p>Riz IGP à la méditerranéenne (courgettes dés, carottes, tomates, ail, lentilles, thym, laurier)</p>	<p>Rôti de veau froid sauce kipik</p> <p>Pilons de blé panés et sauce kipik</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette caramel</p> <p>Chou chinois vinaigrette caramel</p>
<p>Cubes de saumon sauce curry</p>	<p>Courgettes cubes et riz IGP</p>	<p>Gnocchis</p>	<p>Pavé de merlu sauce basilic</p>	
<p>Petit moulé nature</p> <p>Pavé demi-sel</p>	<p>Légumes aioli BIO</p> <p>(pommes vapeur, chou fleur, carotte, haricot vert)</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Yaourt brassé à la banane BIO</p>	<p>Purée pommes de terre céleri et emmental râpé</p>
<p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p> <p>Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p>	<p>Soupe de fraise à la menthe</p>	<p>Mr Freeze</p>	<p>Pastèque BIO</p> <p>Melon jaune BIO</p>	<p>Cake abricot vanille BIO</p>
<p>GOUTER</p> <p>Pain au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise au citron</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			REPAS AMERIQUE
Steak de colin sauce crème	Tomate vinaigrette moutarde à l'ancienne Salade verte et croûtons vinaigrette moutarde à l'ancienne	Céleri à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail) et dés d'emmental Courgettes râpées vinaigrette et dés d'emmental	Limande meunière	Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise) Macaronis au cheddar USA (dés de dinde, oignon, crème, cheddar) Fish & chips
Aubergines sauce provençale et pommes de terre cubes	Haricots rouges BIO façon chili (haricots rouges, poivrons, sauce tomate, maïs) et riz IGP	Rôti de bœuf RAV et mayonnaise Omelette	Polenta crémeuse à la carotte	Fish & chips
Cantal AOC		Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurre, brunoise, échalote, estragon)	Fromage frais nature et sucre	Coquillettes et fromage râpé
Fourme d'Ambert AOC		Donuts	Fromage frais aux fruits	Cake façon Brownie
Fruit de saison	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Tarte au sucre	Fruit de saison BIO	
Fruit de saison	Yaourt nature BIO et sucre		Fruit de saison BIO	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Gaufre pâtisnière au sucre Lait et sirop de fraise Fruit	Baguette Pavé demi sel Fruit	Pain au chocolat (Boulangier) Lait Compote pomme abricot	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits 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

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		DEJEUNER EN TERRASSE	
<p> Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomates)</p> <p>Pané végété fromage épinards</p>	<p>Tomate vinaigrette et dés de mimolette</p> <p>Concombres vinaigrette et dés de mimolette</p>	<p> Hachis à la bolognaise DURABLE</p> <p> Brandade de poisson (colin)</p>	<div style="border: 2px solid orange; padding: 10px;"> <p>Menu <i>Bon appétit</i></p> <p>Salade façon césar (cœur de laitue, tomates, nuggets de poulet, croûtons, sauce salade façon césar)</p> <p>Salade façon césar SANS VIANDE (cœur de laitue, tomates, bouchée végété, croûtons, sauce salade façon césar)</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p> <p>Crêpe moelleuse sucrée et chantilly </p> </div>	<p>Pavé de merlu sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, farine de riz, crème, huile olive, ail, julienne, oignon)</p>
<p>Haricots blanc à la tomate</p>	<p> Tortillas tomate poivron et salade verte</p>	<p>Fromage fondu Président</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>		<p>Ratatouille BIO et blé BIO </p>
<p>Camembert</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p>				<p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Comté AOP </p>
<p> Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p> <p> Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p>	<p>Dessert lacté au chocolat</p> <p>Dessert lacté au caramel</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>		<p>Mr Freeze</p>
<p>GOUTER</p> <p>Barre bretonne (A TRANCHER)</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>GOUTER</p> <p>Croissant</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>		<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Fruit</p>

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Haute valeur environnementale**
- Production locale**
- Commerce équitable**
- Certification environnementale niveau 2**

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Chipolatas Cubes de colin sauce curry	Tomate BIO vinaigrette Céleri BIO à la rémoulade	Tarte au fromage Crêpe au fromage	<div style="text-align: center;"> <p>EN PLEIN AIR</p> </div> Rillettes de thon et toast Jambon de Paris LR Roulé au surimi Salade (BIO) du chef (tomate, salade, emmental, olives) et Taboulé BIO Mr Freeze	N Risoni œuf miel moutarde (pépinettes, œuf brouillés, julienne de légumes, haricots blancs)
Pommes rissolées et ketchup	Hoki sauce citron	Rôti de veau au farci à la dijonnaise Bouchées butternut lentilles corail	Jambon de Paris LR Roulé au surimi	Yaourt aromatisé BIO vanille Yaourt nature BIO et sucre
Emmental Mimolette	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay BIO	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)	Salade (BIO) du chef (tomate, salade, emmental, olives) et Taboulé BIO	Yaourt nature BIO et sucre
Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois au chocolat Liegeois à la vanille	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Mr Freeze	N Clafoutis abricot
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Compote pomme fraise	Moelleux caramel beurre salé Fromage blanc et sucre Fruit	Fourrandise au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette Pavé demi-sel Compote pomme banane	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

Haute valeur environnementale
 Production locale Commerce équitable
 Certification environnementale niveau 2

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

RENTREE SCOLAIRE

<p>Salade iceberg et maïs vinaigrette</p> <p>Tomate vinaigrette</p>				
<p> Parmentier de canard</p> <p>Hachi végétarien</p>				
<p>Crème dessert à la vanille </p> <p>Crème dessert au caramel </p>				
<p>GOUTER</p> <p>Barre de céréales choco crunchy</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Haute valeur environnementale**
- Production locale**
- Commerce équitable**
- Certification environnementale niveau 2**