

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

LE JOUR DU

Salade verte et maïs vinaigrette et dés de mimolette	Tomates vinaigrette terroir	Colin poêlé et citron	Carottes râpées vinaigrette ciboulette Iceberg et croutons vinaigrette ciboulette	FERIE
Bouchées de blé	Hachis Parmentier Brandade de morue	Epinards BIO à la crème et gnocchis	Pennes sauce fromagère au jambon Pennes sauce fromagère (haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier) et emmental râpé	
Gratin de crécy	Salade verte	Emmental Croûte noire		
Eclair vanille	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Compote de pomme BIO Purée pomme abricot (coupelle)	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat Fromage frais aux fruits Fruit	Gaufre fantasia Lait Compote pomme ananas	Baguette et confiture Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Barre bretonne 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
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU

Chipolatas Bâtonnets (sticks) végétariens	Concombres <i>vinaigrette</i> Tomate <i>vinaigrette</i>	Pizza au fromage	FERIE	
 Ratatouille et blé BIO	Lasagnes au saumon	 Gâteau d'œufs BIO à la carotte sauce <i>provençale</i> (tomate, ail, herbes de Provence, olives noires, oignons)		
Saint Nectaire AOC Comté AOP	Salade verte	Haricots verts à l'ail		
Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Flan nappé au caramel	Banane RUP		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Petit moulé nature Jus de pomme	Paillolines Yaourt nature et sucre Fruit	Donuts Lait Compote de pomme		

- 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
Paupiette de veau sauce hongroise Croc veggie fromage	LE JOUR DU Végé Tomate vinaigrette Salade verte et croûtons vinaigrette	Pastèque BIO Melon jaune BIO	 Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre	Calamar à la romaine et sauce tartare
Haricots blancs à la tomate	Raviolis aux légumes et emmental râpé	Hoki au bouillon méditerranéen (tomate oignon ail poivron romarin estragon thym crème)	"Frigousse" de poulet (sauté de poulet LR sauce aux pommes, marrons, champignons, cardamome) Pavé de merlu sauce bretonne aux épinards	Purée de brocolis
Cantal AOC Munster AOC		Riz IGP safrané	Carottes et pommes de terre quartiers	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Compote pomme ananas	Liégeois vanille	Crêpe et topping caramel	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
GOUTER Croissant Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	GOUTER Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit	GOUTER Gaufre pâtissière Yaourt nature et sucre Fruit	GOUTER Palets bretons Lait et sirop de fraise Fruit	GOUTER Baguette Fromage fondu Président Compote de pomme

- 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 **Vege**

FERIE	 Sauté de porc sauce dijonnaise (moutarde) Bouchées azuki	Concombres vinaigrette basilic	 Rillettes de saumon et cornichons	Tomate vinaigrette persil et dés de mimolette Iceberg, radis rondelles, maïs vinaigrette persil et dés de mimolette
	Lentilles au jus	Cubes de saumon sauce bourride (herbes de provence, crème, olive, ail, julienne, oignon)	Rôti de bœuf RAV froid Palet coco curry (protéines pois et blé, carotte, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomate, tapioca) sauce fraîcheur	Omelette BIO
	Pont l'évêque AOC Saint Nectaire AOC	Ratatouille BIO et blé BIO	Pommes sautées et ketchup	Riz camarguais IGP à la tomate
	Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Yaourt nature BIO et sucre	Fromage frais aux fruits	 Cake miel cannelle
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette Croc'lait Fruit	Pompon cacao Lait et sirop de grenadine 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
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU

 Nuggets de poisson	Tomates vinaigrette échalote Salade verte et croûtons vinaigrette échalote	 Escalope de porc LR sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon) Steak de colin sauce abricot	 Semoule BIO façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	Lasagnes bolognaise Lasagnes au saumon
Pommes cubes à l'ail	Emincé de volaille BIO à la sauge Pané de blé	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges) et coquillettes		Salade verte
Fromage frais aux fruits BIO	Petit pois à la paysanne	Saint Nectaire AOC Bleu d'Auvergne AOP	Fromage fondu Président Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Crêpe moelleuse sucrée et topping mangue abricot Crêpe moelleuse sucrée	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Pastèque BIO Melon jaune BIO	Moelleux au chocolat frais
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Petit moulé aux noix Compote de pomme	Pain d'épices Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Jus multifruits	Barre bretonne Fromage frais aux fruits Fruit	Pain au lait 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	LE JOUR DU
Saucisse de Francfort LR Aiguillettes de colin pané et citron	Concombres BIO vinaigrette basilic Tomate BIO vinaigrette basilic	Poulet rôti LR Emincé de pois sauce américaine (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)	Salami et cornichon Roulade de volaille (Sans porc) et cornichon Œufs durs mayonnaise (Sans viande)	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) Salade iceberg et maïs vinaigrette à la pomme
Courgettes cubes à l'ail et pommes vapeur	Steak de colin à l'oseille	Pommes campagnardes et Haricots verts persillés	Rôti de bœuf RAV sauce cocktail Quenelles nature sauce blanquette (oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)	Hachi végétarien et emmental râpé
Cantal AOC Maroilles AOC	Boulgour BIO	Yaourt aromatisé BIO à la banane	Curvi locales et BIO et emmental râpé	
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Dessert lacté chocolat	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Paris Brest
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pommes	Crêpe moelleuse nature et sucre Lait et sirop de fraise Fruit	Baguette Pavé demi-sel Compote pomme banane	Gaufrette XL vanille Lait Fruit	Pompon cacao Fromage frais nature et sucre Compote de pommes

- 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>LE JOUR DU </p> <p>Tomate BIO vinaigrette et dés de brebis</p> <p>Concombres BIO vinaigrette et dés de brebis</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Boulettes de poisson (colin) au citron</p>	<p>Pastèque BIO et melon jaune BIO</p>	<p>LE PAYS BASQUE</p> <p>Mousse de canard, salade verte et dés de brebis vinaigrette au piment d'espelette</p> <p>Surimi, salade verte et dés de brebis vinaigrette au piment d'espelette</p> <p>LE PAYS BASQUE</p> <p>Axoa de veau sauce piment d'Espelette</p> <p>Pavé de merlu sauce basquaise (ail, tomate, poivrons, oignons)</p> <p>Riz IGP</p> <p>LE PAYS BASQUE</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Pavé de merlu sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)</p> <p>Polenta crémeuse à la carotte (carotte BIO)</p> <p>Cantal AOC</p> <p>Munster AOC</p> <p>Banane BIO</p>
<p>Omelette</p>	<p>Epinards et pommes de terre BIO béchamel</p>	<p>Sauté de bœuf RAV sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)</p> <p>Bouchées azuki</p>	<p>LE PAYS BASQUE</p> <p>Axoa de veau sauce piment d'Espelette</p> <p>Pavé de merlu sauce basquaise (ail, tomate, poivrons, oignons)</p> <p>Riz IGP</p> <p>LE PAYS BASQUE</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Polenta crémeuse à la carotte (carotte BIO)</p> <p>Cantal AOC</p> <p>Munster AOC</p> <p>Banane BIO</p>
<p>Ratatouille et blé BIO</p>	<p>Yaourt aromatisé à la banane BIO</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Printanière de légumes saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)</p>	<p>Riz IGP</p> <p>LE PAYS BASQUE</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Cantal AOC</p> <p>Munster AOC</p> <p>Banane BIO</p>
<p>Coupelle purée pomme fraise cassis BIO</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>LE PAYS BASQUE</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Banane BIO</p>
<p>GOUTER</p> <p>Paillolines</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>GOUTER</p> <p>Madeleines longues</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Moelleux au citron</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote de pomme</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
<p> Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) et dés de mimolette</p> <p> Salade de pois chiches BIO à l'indienne (tomate, citron, curcuma, garam masala) et dés de mimolette</p>	<p> C'EST ENFIN LES VACANCES</p> <p>Iceberg, croustons et maïs vinaigrette</p>	<p> Rillettes de colin (fromage blanc, ciboulette, jus de citron, mayonnaise)</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade iceberg et croûtons vinaigrette ciboulette</p> <p>Tomates vinaigrette ciboulette</p>
<p> Cubes de hoki pané et citron</p>	<p> Bonnes Vacances!</p> <p>Pizza au fromage</p>	<p> Blé et bœuf BIO à la nippone (sauce soja, oignon, gingembre, petits pois) DURABLE</p> <p> Emincé de pois sauce rougail (oignon, tomate, ail, jus de citron, curcuma)</p>	<p> Rôti de dinde LR sauce curry</p> <p> Pavé de merlu sauce rougail (oignon, tomate, ail, jus de citron, curcuma)</p>	<p> Gratin campagnard (Pommes de terre, lentilles, crème fraîche, emmental râpé)</p>
<p> Haricots beurre saveur soleil (Oignons, ail, basilic)</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p> Fruit de saison BIO</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Spirales BIO</p>	<p> Fromage frais aux fruits BIO</p>
<p> Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p> <p> Fruit de saison local (Ecoresponsable)</p>	<p>Mr Freeze</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>GOUTER</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p> <p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p> Cake abricot vanille BIO</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			BONNES VACANCES
Salade de risoni (tomates cubes, maïs, basilic) Salade de pommes de terre à l'échalote	 	Tomate, concombre, et maïs vinaigrette et dés de mimolette	Jambon de Paris LR Omelette	 Melon jaune BIO Pastèque BIO
Colin poêlé et citron	Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)	 Escalope de poulet LR sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes provence) Quenelles de brochet sauce curry	Purée de pommes de terre	Calamar à la romaine
Chou fleur BIO béchamel au cheddar	Gouda BIO Edam BIO	Lentilles à la paysanne et Carottes Vichy	Brie Coulommiers	Courgettes rondelles et penne locale et emmental râpé
Yaourt aromatisé BIO à la banane Yaourt nature BIO et sucre	Fruit de saison local (Ecoresponsable) Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Compote de pomme BIO Purée pomme abricot (coupelle)	Crème dessert chocolat	Cake au citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Rocher choco coco Lait Compote pomme banane	Baguette et miel Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Paillolines Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Croissant 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