

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
<p>Salade de pommes de terre à l'échalote et dés de mimolette</p>	<p>Salade colorée vinaigrette ciboulette (iceberg, radis rondelles, maïs)</p> <p>Scarole et croûtons vinaigrette ciboulette</p>	<p>Céleri BIO à la rémoulade et dés d'emmental</p> <p> Carottes râpées BIO vinaigrette et dés d'emmental</p>	<p>Tortis chili végétarien (concentré de tomate, poivrons, haricots rouges, maïs, cumin) et fromage râpé</p>	<p>Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) et dés de mimolette Endives aux pommes vinaigrette miel et dés de mimolette</p>
<p>Emincé de volaille BIO sauce curry</p> <p>Bouchées de blé et ketchup</p>	<p>Colin mariné napolitain</p>	<p>Bœuf braisé RAV sauce tomate</p> <p>Bouchées azukis</p>		<p>Chipolatas</p> <p>Colin pané et citron</p>
<p>Mélange de légumes et brocolis</p>	<p>Riz créole BIO</p>	<p>Petits pois carottes</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Pommes rissolées</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Yaourt nature BIO, local et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO et local</p>	<p>Liegeois au chocolat</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Cake citron</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Moelleux au citron</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette et confiture de fraises</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain d'épices</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Compote de pomme pêche</p>	<p>Baguette et miel</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</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
		LE JOUR DU		
Salade iceberg et croûtons vinaigrette ciboulette Frisée et maïs vinaigrette ciboulette	Céleri vinaigrette Trio de crudités (carottes jaunes et oranges, navets râpés) vinaigrette persil	Potage freuseuse (navets, oignons, crème) et fromage râpé	Carottes râpées BIO vinaigrette Chou blanc BIO râpé, sauce japonnaise (sauce soja, vinaigre de cidre, huile ciboulette)	Saucisson à l'ail et cornichon Roulade de volaille et cornichon
Boulettes d'agneau aux olives Galette Tex Mex	Sauté de bœuf RAV dijonnaise (Moutarde, oignons, crème légère) Pané à la mozzarella	Omelette fraiche BIO	Carré de porc au jus Bouchées de blé	Poissonnette et sauce tartare
Haricots beurre à l'ail	Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, poivrons)	Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel	Petits pois à la paysanne	Macaronis BIO et fromage râpé
Dessert lacté au caramel Dessert lacté à la vanille	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Fruit de saison Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Eclair à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et chocolat au lait Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise à la fraise Lait Compote de pommes	Barre bretonne Fromage frais aux fruits Jus de raisin	Baguette Fromage fondu Président Fruit	Pain au chocolat Lait 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
<p>Salade de blé BIO à la parisienne</p> <p>Salade de pomme de terre à l'échalote</p>	<p> Sauté de porc BBC sauce rougail (curcuma, tomate, jus de citron)</p> <p>Galette basquaise</p> <p></p>	<p>Salade de mâche et maïs</p> <p>Endives et croûtons vinaigrette échalote</p>	<p>REPAS DE NOËL</p> <p> Rillettes de saumon et navette</p> <p></p> <p>Sauté de chapon sauce Noël (Pain d'épices, crème de marrons, oignons)</p> <p>Pavé de merlu sauce beurre blanc</p> <p></p> <p>Pommes rissolées et haricots verts BIO à l'ail</p> <p></p> <p>Clémentine et chocolat</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p> Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)</p> <p> Céleri rémoulade BIO</p> <p> Emincé de pois sauce blanquette (crème, poireaux, carottes)</p> <p></p> <p> Coquillettes locales et emmental râpé</p> <p>Crêpe moelleuse sucrée et coulis de fraise</p>
<p>Calamars à la romaine et citron</p>	<p> Riz BIO et haricots blancs à la tomate</p>	<p>Rôti de veau au jus</p> <p>Semoule BIO façon couscous (légumes couscous, épices, fruits secs)</p> <p></p>		
<p>Carottes Vichy BIO</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fromage fais au sel de Guérande</p>	<p>Semoule BIO</p>		
<p>Yaourt nature BIO, local et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO et local</p>		<p>Fromage blanc nature BIO et sauce fraise</p> <p>Fromage blanc nature BIO et sucre</p>		

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Pain au lait</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Fraidou</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Madeleines longues</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de fruits rouges</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine contrôlée		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
-------	-------	----------	-------	----------

FERIE 25/12

LE JOUR DU 

Vacances

GOUTER				

	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
FERIE - 1er janvier				LE JOUR DU Végé
	Pavé de merlu sauce à l'aneth	Potage Saint Germain (aux pois cassés) et fromage râpé	Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi) Taboulé	Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise) et dés d'emmental Mâche et dés d'emmental vinaigrette nature
	Carottes BIO et pommes de terre BIO	Sauté de bœuf RAV marengo (Tomates, ail, oignons, champignons) Végé	Poissonnette et citron	Bouchées au soja sauce à l'échalote Végé
	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Blé BIO	Chou fleur béchamel	Purée de légumes (carottes patate douce)
	Fruit de saison BIO et local Fruit de saison BIO et local	Compote pommes banane Compote de pommes	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et cassonade	Cake aux pralines roses
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et barre de chocolat au lait Lait Compote pomme banane	Pompon cacao Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette Croc'lait Jus d'orange	Baguette et confiture de fraises Lait 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
<p>LE JOUR DU </p> <p> Riz BIO façon chili (maïs, haricots rouges, tomates, cumin, carottes, poivrons)</p> <p></p>	<p> Salade verte et maïs vinaigrette nature Scarole et croûtons vinaigrette nature</p> <p> Bœuf bourguignon RAV Croc veggie au fromage</p> <p></p>	<p> Potage au potiron et emmental râpé</p> <p> Filet de hoki sauce waterzoï (oignons, julienne de légumes, crème liquide)</p> <p></p>	<p> Carottes râpées BIO vinaigrette au persil et dés d'emmental</p> <p> Champignons émincés fromage blanc ciboulette et dés d'emmental</p> <p> Carré de porc fumé au jus</p> <p> Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, curry, crème)</p> <p></p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p> Chou blanc râpé base enrobante à l'ail</p> <p> Nuggets de poisson et citron</p>
<p>Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits</p>	<p>Pommes campagnardes</p>	<p> Printanière de légumes BIO (pommes vapeur, petits pois, haricots verts, carottes)</p>	<p>Lentilles</p>	<p>Haricots beurre à l'ail</p>
<p> Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Mousse au chocolat au lait Crème dessert caramel</p>	<p>Fruit de saison local Fruit de saison local</p>	<p> Galette à la frangipane</p>	<p>Liegeois au chocolat Liegeois à la vanille</p>
<p>GOUTER</p> <p>Madeleines longues Lait Compote de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain au chocolat Fromage frais aux fruits Jus de raisin</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture de fruits rouges Lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Fraidou Fruit</p>



 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'origine contrôlée	 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
	LE JOUR DU			
Laitue iceberg et croûtons vinaigrette et dés d'emmental Salade de mâche et maïs vinaigrette et dés d'emmental	Omelette 	Endives aux pommes vinaigrette terroir Chou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote	Emincé de volaille BIO sauce dijonnaise (Moutarde, oignons, crème liquide) Riz tandoori (carottes, navets, poireaux, haricots rouges, épice tandoori)	Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise) et dés de brebis Carottes râpées BIO vinaigrette et dés de brebis
Boulettes de bœuf sauce tomate Bouchées azukis 	Mélange de légumes haricots plats	Rôti de veau au jus Semoule, lentilles et maïs 	Riz BIO et Julienne de légumes (carottes, navets, poireaux, céleri en cubes)	Hoki pané et citron
Petits pois à la paysanne	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Semoule	Bleu d'Auvergne AOP Saint Nectaire AOC	Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, poivrons)
Compote de pommes BIO Compote pommes abricots BIO	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois vanille	Fruit de saison local Fruit de saison local	Cake au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise à la fraise Lait Fruit	Baguette Petit moulé nature Compote pomme ananas	Baguette et pâte à tartiner Yaourt aromatisé Fruit	Pain d'épices Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit

	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
	LE JOUR DU			
Colin mariné napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	Salade de lentilles vinaigrette nature Salade de pommes de terre à l'échalote	Potage Dubarry (au chou fleur)	Carottes râpées BIO et local et croutons vinaigrette aux agrumes Céleri rémoulade BIO et croutons	Sausisse de francfort Colin gratiné au fromage
Boulgour BIO aux petits légumes	Bouchées de blé et ketchup 	Steak de colin sauce lombarde (Tomates, ciboulette, ail, épices paëlla)	Rôti de bœuf RAV et sauce tartare Œufs brouillés 	Purée de pommes de terre/haricots verts
Tome grise Tomme noire	Chou fleur béchamel au cheddar	Epinards à la crème	Poêlée de légumes BIO (brocolis, panais, courge butternut)	Camembert BIO Carré BIO
Fruit de saison local Fruit de saison local	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Gaufre fantasia
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Jus de raisins	Croissant Lait Compote de pommes	Palets bretons Lait Fruit	Baguette Fromage fondu Président Fruit	Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Jus d'orange

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
Calamar à la romaine et sauce tartare	Batavia et croûtons vinaigrette nature Salade iceberg et betteraves vinaigrette nature	Taboulé BIO et dés de mimolette Salade parmentière (tomate, maïs, olives, œuf, poivron) et dés de mimolette	Salade "chou chou" (chou rouge et blanc râpé, sauce au fromage blanc) et dés d'emmental Endives aux pommes, vinaigrette au miel et dés d'emmental	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) Champignons émincés au fromage blanc
Tortis BIO	Boulettes de veau sauce bobotie (épices et fruits secs) Bouchées azuki sauce fraîcheur (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes, citron) 	Poulet rôti Bouchées de blé 	Carré de porc au jus Bâtonnets végétariens 	Cappelletti tomate basilic et fromage râpé
Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Pomme de terre cubes et julienne de légumes	Brocolis béchamel	Légumes potée (carottes, chou vert, pommes de terre, poireaux)	
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO, local et sucre Yaourt aromatisé à la vanille BIO et local	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Crêpe moelleuse sucrée et coulis de fraise Crêpe moelleuse sucrée et coulis de chocolat	Chou vanille Paris Brest
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise au chocolat Lait Compote pomme banane	Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre Fruit	Pain au lait Fromage frais nature et sucre Jus de pamplemousse	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Baguette et miel Lait Fruit



	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>LE JOUR DU </p> <p>Bouchée azukis à la tomate</p> <p>Petits pois à la paysanne</p>	<p>Salade de mâche et maïs, vinaigrette ciboulette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p> Colin pané et citron</p>	<p> Sauté de bœuf RAV sauce hongroise (paprika)</p> <p>Colin mariné à la brésilienne (Crème, concentré de tomate, oignons préfrits, citron vert, ail)</p> <p> Aloo gobi (Pommes de terre et chou fleur)</p>	<p>LES FESTIVITÉS LUNAIRES DU CHEF</p> <p>Nems de légumes</p> <p> Sauté de poulet LR sauce miel</p> <p>Emincé de pois sauce asiatique (Sauce soja, carottes, gingembre)</p>	<p>Carottes râpées BIO et locales vinaigrette terroir et dés de mimolette</p> <p> Chou blanc BIO râpé, vinaigrette terroir et dés de mimolette</p> <p> Pavé de merlu sauce aurore (crème, tomate, petits légumes)</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> Haricots verts BIO à la tomate</p>	<p> Saint Nectaire AOC</p> <p> Fourme d'Ambert AOC</p>	<p> Riz BIO cantonnais (dont 20% oeufs brouillés)</p>	<p>Purée épinards et pommes de terre</p>
<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Dessert lacté chocolat</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Eclair au chocolat</p> <p>Eclair à la vanille</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette Fraidou Compote de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et barre de chocolat au lait Lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Croissant Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture de fruits rouges Lait Fruit</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
			LE JOUR DU	
<p>Salade verte BIO et maïs BIO vinaigrette nature</p> <p>Pomelos et sucre</p>	<p>Potage poireaux pommes de terre BIO</p>	<p>Endives et croûtons vinaigrette basilic et dés de mimolette</p> <p>Salade iceberg et surimi vinaigrette basilic et dés de mimolette</p>	<p>Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)</p> <p>Chou rouge BIO sauce enrobante à l'ail</p>	<p>Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, crème)</p>
<p>Colin gratiné au fromage</p>	<p>Knack de volaille</p> <p>Nuggets de poisson</p>	<p>Burger de bœuf bourguignon</p> <p>Bouchées au pistou sauce échalote</p>	<p>Macaronis BIO méditerranéen (tomate, lentilles, courgettes, ail) et emmental râpé</p>	<p>Riz créole BIO</p>
<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	<p>Lentilles</p>	<p>Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, poivrons)</p>		<p>Yaourt nature BIO, local et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO et local</p>
<p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Crème dessert au caramel</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Compote de pommes abricots BIO</p> <p>Compote pommes fraises BIO</p>	<p>Moëlleux au fromage blanc</p>
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Fourrandise fraise</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Céréales "Corn Flakes"</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Croc'lait</p> <p>Fruit</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
	LE JOUR DU			
<p>Chipolatas et ketchup maison</p> <p>Bâtonnets végétariens et ketchup maison</p> <p></p>	<p> Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette) </p> <p> Salade de boulgour à l'orientale (pois chiches, raisins secs, tomate) </p>	<p> Céleri rémoulade et dés de brebis</p> <p> Salade croquante (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde) et dés de brebis</p>	<p>Salade colorée vinaigrette aux agrumes (iceberg, radis rondelles, maïs)</p> <p>Batavia et dés de mimolette vinaigrette aux agrumes</p>	<p> Carottes râpées BIO vinaigrette au persil et dés d'emmental </p> <p>Salade vosgienne (salade verte, œuf, dés de dinde, croûtons), vinaigrette persil et dés d'emmental</p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p> Limande meunière et citron</p>	<p> Emincé de pois sauce curry</p> <p></p>	<p> Rôti de bœuf RAV et sauce tartare</p> <p>Pané de blé</p> <p></p>	<p> Colin sauce orientale (Tomates, oignons, ail, légumes couscous)</p>
<p>Pointe de brie</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>Chou fleur béchamel</p>	<p>Blé BIO </p>	<p>Haricots verts à l'ail et pommes de terre vapeur </p>	<p>Semoule BIO </p>
<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Compote pommes fraises BIO </p> <p>Compote pommes abricots BIO </p>	<p>Dessert lacté au caramel</p> <p>Dessert lacté chocolat</p>	<p> Gâteau fraîcheur hanaricot (Compote pomme cassis, haricots rouges, amande en poudre)</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Gaufre au sucre</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et barre de chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</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
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU

<p>Sauté de bœuf RAV sauce lyonnaise (oignons)</p> <p>Batônnets végétariens </p>	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Bouchée de blé </p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p> <p>Endives sauce tzatziki (concombres, yaourt, menthe, huile d'olives)</p>	<p>Jambon de Paris</p> <p>Croc veggie au fromage </p>	<p>Salade iceberg et croûtons vinaigrette ciboulette et dés d'emmental</p> <p>Salade mâche et maïs vinaigrette ciboulette et dés d'emmental</p>
<p>Petits pois à la paysanne</p>	<p>Carottes Vichy et mélange 4 céréales BIO</p>	<p>Pizza au fromage</p>	<p>Purée de pommes de terre BIO </p>	<p>Colin patates douces épinards</p>
<p>Tome noire</p> <p>Carré</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Salade verte BIO </p> <p>vinaigrette nature</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Coquillettes BIO </p>
<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Compote de pommes</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Fruit de saison local </p> <p>Fruit de saison local </p>	<p>Cake à l'épeautre</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Palets bretons</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Baguette et confiture de fruits rouges</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine contrôlée		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						