












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>LE JOUR DU </p> <p>Végé 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>Coquillettes de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry)</p>
<p>Haricots Beurre</p>	<p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats et Pommes vapeur cubes à l'ail</p>	<p> Pavé de merlu sauce ciboulette</p>	<p>Semoule et Petits pois braisés</p>	
<p>Brie</p> <p>Tomme noire</p>	<p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fourme d'Ambert AOC </p>	<p>Riz pilaf camarguais </p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fraidou</p> <p>Croc'lait</p>
<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Cake aux pépites de chocolat </p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Fourrandise au citron</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>Gaufre au sucre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et miel</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</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	VENDREDI
<div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> LE JOUR DU  </div>				
<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
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
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
	LE JOUR DU			
<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>	<p>LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES</p> <p>LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES</p> <p>CC CO RICO DES PARILLES</p> <p>Choucroute (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre)</p> <p>Choucroute de la mer (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Pavé de merlu sauce citron </p> <p>Carottes persillées et semoule</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p> Omelette BIO </p>	<p> Steak de saumon sauce curry</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>		
<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<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>LE JOUR DU </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>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</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 moulu 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)   	LE JOUR DU  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



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine
contrôlée



Indication Géographique Protégée






Viande d'origine
Française



Plat végétarien

Spécialité du chef

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)	LE JOUR DU  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	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
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
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



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>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>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<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
-  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	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	<p>Burger de veau sauce curry</p> <p> Emincé de pois au curry</p>		Omelette 
<p>Yaourt nature BIO et sucre  </p> <p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO </p>	<p>Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel </p>	Blé BIO 	Brie Carré de l'est	Petits pois BIO saveur jardin 
Fruits de saison BIO 	<p>Compote de pommes</p> <p>Compote pomme fraise</p>	Liégeois vanille	Fruits de saison BIO 	<p>Tarte normande fraîche</p> <p>Tarte abricotine fraîche</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Moelleux caramel beurre salé</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit</p>

LE JOUR DU 



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>LE JOUR DU </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

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