




















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Repas froid	
PIQUE - NIQUE	BARBECUE volaille 	 Colin mariné napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, poivron)	Concombres rondelles vinaigrette ciboulette Radis et beurre	PIQUE - NIQUE
		Coquillettes locales et emmental râpé	  Rôti de bœuf RAV froid Œufs durs	
		Coulommiers Carré	Salade piémontaise (sans viande)	
		Fruits de saison BIO  Fruits de saison BIO 	 Flan vanille coco du chef	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise au chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Baguette et beurre Lait Fruit	Baguette Pavé demi-sel Compote pomme banane	Barre de céréales choco banane Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette et confiture d'abricots Lait Fruit

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade iceberg et maïs vinaigrette</p> <p>Cœur de scarole et croûtons vinaigrette</p>	<p>BARBECUE volaille</p> 	<p>PIQUE - NIQUE</p>	<p>LE JOUR DU  Végé</p> <p>Tomate et mozzarella vinaigrette basilic</p>  <p>LE JOUR DU  Végé</p> <p>Pizza au fromage et salade verte</p>  <p>Stracciatella copeaux de chocolat du chef</p> 	<p>Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)</p>
 <p>Sauté de bœuf RAV sauce basquaise (ail, tomate, poivrons, oignons, tomates)</p> <p>Pané de blé</p>			<p>Purée de courgettes</p>	
<p>Ratatouille et boulgour </p>			<p>Edam</p> <p>Gouda</p>	
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>			<p>Fruits de saison  BIO</p> <p>Fruits de saison  BIO</p>	
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleines longues</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de raisins</p>	<p>Baguette et confiture de fraises</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage frais aux fruits</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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p> Tomates BIO vinaigrette </p> <p> Salade verte BIO et maïs vinaigrette basilic </p> <p> Gâteau d'œuf sauce hongroise</p> <p>Epinards et pommes de terre béchamel</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fromage frais nature sucré</p>	<p>BARBECUE volaille</p>	<p>PIQUE - NIQUE</p>	<p>Jambon de Paris LR </p> <p>Galette basquaise</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p> <p>Fruits de saison BIO </p> <p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Et c'est parti !</p> <p> Pastèque</p> <p> Nuggets de poisson et citron</p> <p> Haricots verts BIO</p> <p> Moelleux aux myrtilles et citron du chef et crème anglaise</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain d'épices</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture d'abricots</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




- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée


- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Sauté de boeuf RAV sauce olives Emincé de pois sauce occitane (oignons, ail, petits pois, poivrons, tomate, épices douces)	BARBECUE volaille 	 LE PAYS BASQUE Salade verte BIO et dés d'emmental, vinaigrette au piment d'Espelette 	LE JOUR DU  Vége Pastèque BIO Melon jaune BIO	 Steak de colin sauce ciboulette
Semoule et carottes rondelles BIO braisées		Axa de bœuf BIO (tomates, oignons, ail, poivrons) Pépinettes à la basque	Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)	Boulgour BIO
Comté AOP Saint Nectaire AOC		Piperade (poivron rouge et vert, tomate, huile d'olives, oignon) et pépinettes emmental râpé	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé à la vanille BIO Yaourt nature BIO et sucre
Fruits de saison BIO Fruits de saison BIO		Gâteau Basque	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraises Lait Fruit	Barre de céréales choco crunchy Fromage frais aux fruits Compote de pommes	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Gaufre au sucre Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus multifruits



	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appelation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française						



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de bœuf RAV sauce orientale (légumes couscous, cumin) </p> <p> Emincé de pois sauce occitane (Poivrons, tomates, petits pois, épices paëlla)</p>	<p>BARBECUE volaille</p> 	<p>Cœur de scarole et maïs vinaigrette et dés de mimolette</p> <p>Frisée aux croûtons vinaigrette et dés de mimolette</p>	<p>Melon jaune BIO </p> <p>Pastèque BIO </p>	<p>Pizza au fromage</p>
<p>Carottes ciboulette et Pommes campagnardes</p>		<p>Limande meunière et citron </p>	<p> Penne locale à la carbonara (porc) </p> <p>Penne locale de la mer (moules, julienne de légumes, crème, coriandre, curry)</p>	<p>Salade verte</p>
<p>Brie</p> <p>Tomme blanche</p>			<p>Ratatouille BIO et blé BIO </p>	<p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fourme d'Ambert AOP </p>
<p>Fruits de saison ECORESPONSABLE </p>			<p>Eclair chocolat</p> <p>Eclair vanille</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt velouté à la banane BIO </p>
<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise au citron Yaourt nature et sucre Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture d'abricots Lait Compote de pomme pêche</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Barre bretonne Lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre Fromage frais et sucre Jus multifruits</p>

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée