

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombres vinaigrette terroir et dés de mimolette</p> <p>Radis rondelles en salade vinaigrette terroir et dés de mimolette (huile, moutarde, vinaigre balsamique)</p>	<p>C'est la rentrée !</p> <p>Jus d'orange et sirop de grenadine</p>	<p>Melon BIO</p> <p>Pastèque BIO</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Tomates vinaigrette et dés de brebis</p> <p>Salade Grecque (Olives noires, tomates, concombres, basilic, dés de brebis)</p>	<p>Carottes râpées locales vinaigrette</p>
<p>Sauté de veau sauce basquaise (tomates, poivrons)</p> <p>Sticks (bâtonnets) végétariens</p>	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Pommes campagnardes et ketchup</p>	<p>Steak haché de saumon sauce aneth</p>	<p>Hachi végétarien à l'égrèné de pois</p>	<p>Colin à la napolitaine (tomates, poivrons, champignons)</p>
<p>Légume aïoli (pommes de terre, carottes, haricots verts, chou fleur)</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Semoule BIO</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Pâtes locales et BIO CQFD</p>
<p>Fruit de saison local</p> <p>Fruit de saison local</p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p>	<p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Yaourt nature BIO, local et sucre</p> <p>Yaourt à la vanille BIO et local</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Compote de pommes bananes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain de mie et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise à la fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Compote pommes abricots</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



HVE Haute Valeur Environnementale



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Région Ultra périphérique



Appellation d'Origine Protégée








































Indication Géographique Protégée



Verger écoresponsable



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Dahl de lentilles corail et riz</p>	<p>Crêpe fromage</p> <p>Crêpe champignons</p>	<p> Taboulé et dés d'emmental</p> <p> Salade de riz à la californienne (ananas, petits pois, tomate) et dés d'emmental</p>	<p>Tomates BIO  vinaigrette ciboulette et dés de mimolette</p> <p>Salade verte BIO au thon  vinaigrette ciboulette et dés de mimolette</p>	<p> Cubes de colin sauce waterzoï (julienne de légumes ail crème)</p>
	<p> Sauté de dinde LR sauce dijonnaise</p> <p>Emincé de pois sauce blanquette (poireau, carotte, crème)</p>	<p> Rôti de bœuf RAV froid et ketchup du chef</p> <p> Bouchées au pistou sauce échalote</p>	<p> Jambon de Paris LR</p> <p>Omelette</p>	<p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Emmental BIO </p> <p>Edam BIO </p>	<p>Carottes rondelles à la ciboulette</p>	<p>Printanière de légumes (Pommes de terre, carottes, petits pois, oignons, haricots verts)</p>	<p>Ratatouille et blé BIO </p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>
<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Crème dessert au caramel</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p> Fruit de saison local </p> <p> Fruit de saison local </p>	<p>Purée de pommes fraises cassis BIO </p> <p>Compote pommes BIO </p>	<p>Mr Freeze</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Gaufre pâtissière</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Compote pommes bananes</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre de céréales choco banane</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</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		HVE Haute Valeur Environnementale		Région Ultra périphérique		Verger écoresponsable
























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
















<p>Laitue iceberg et maïs vinaigrette au persil</p> <p>Salade verte et croûtons vinaigrette au persil</p>	<p>Sauté de bœuf RAV bourguignon </p> <p>Galette basquaise (blé, courgettes, aubergnes, tomate)</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce navarin</p> <p>Bouchées azukis</p>	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU </div> <p> Semoule façon couscous BIO (semoule BIO, légumes couscous BIO, pois chiche BIO, tomates BIO, raisins secs BIO, épices)</p>	<p>Concombres BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Tomates BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne </p>				
<p> Colin gratiné au fromage</p>	<p>Haricots beurre et boulgour BIO </p>	<p>Mélange de légumes et haricots plats</p>	<p>Nuggets de poisson et citron </p>	<p>Riz BIO à la tomate </p>	<p>Yaourt aromatisé fermier </p>	<p>Camembert</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>Maroilles AOC </p> <p>Comté AOP </p>	<p>Petit pois au jus</p>
<p>Liegeois à la vanille</p>	<p>Fruit de saison local </p> <p>Fruit de saison local </p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée et coulis de chocolat</p> <p>Crêpe moelleuse sucrée et coulis de fraise</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Yaourt vanille BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>				
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER				
<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de raisins</p>	<p>Pailloline</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Compote de pommes fraises</p>				

- | | | | | |
|---|---|---|--|---|
| <p> Production locale</p> <p> Viande racée</p> <p> Spécialité du chef</p> | <p> Produits BIO</p> <p> Label Rouge</p> <p> Viande d'origine Française</p> | <p> Bleu blanc cœur</p> <p> Pêche responsable</p> <p> HVE Haute Valeur Environnementale</p> | <p> Nouvelles recettes</p> <p> Appellation d'origine contrôlée</p> <p> Région Ultra périphérique</p> | <p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p> <p> Verger écoresponsable</p> |
|---|---|---|--|---|

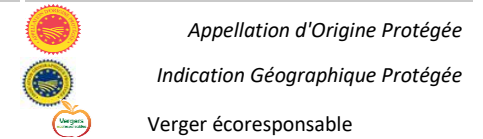
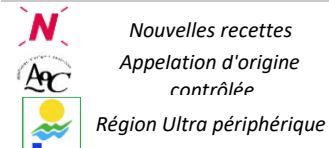
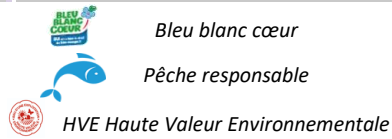
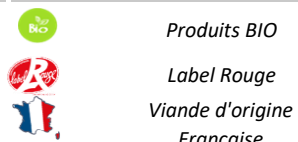
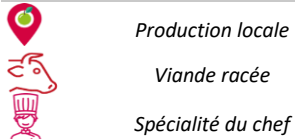


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade iceberg, radis et maïs vinaigrette</p> <p>Cœur de scarole et olives vertes vinaigrette</p>	<p></p> <p>Steak de colin sauce oseille</p>	<p>Sauté de veau sauce marengo (tomates, champignons, oignons)</p> <p>Croq veggie à la tomate</p>	<p> </p> <p>Melon jaune BIO</p> <p>Pastèque BIO</p>	<p></p> <p>Poulet rôti LR au jus</p> <p>Aiguillettes de colin panées</p>
<p></p> <p>Chili sin carne (Riz et haricots rouges, maïs)</p>	<p>Courgettes aux herbes de Provence et pommes de terre vapeur</p>	<p>Bulgour aux petits légumes</p>	<p>Burger de veau sauce normande (Crème, champignons)</p> <p>Coquillettes de la mer (moules, julienne de légumes, curry, crème, coriandre)</p>	<p></p> <p>Chou fleur béchamel au cheddar</p>
	<p>Gouda BIO  Edam BIO </p>	<p>Saint Nectaire AOC  Cantal AOC </p>	<p> Spirales BIO </p>	<p>Fromage frais BIO aux fruits  Yaourt brassé BIO à la banane </p>
<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> Fruit de saison local   Fruit de saison local </p>	<p>Banane RUP  Fruit de saison BIO </p>	<p>Crème dessert caramel Crème dessert chocolat</p>	<p>Paris Brest Chou vanille</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pommes</p>	<p>Pain au lait et pâte à tartiner Lait Compote pommes ananas</p>	<p>Baguette Fromage fondu Président Compote pomme cassis</p>	<p>Croissant Lait et chocolat en poudre Fruit de saison</p>	<p>Baguette et confiture Fromage frais nature et sucre Fruit de saison</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 |  | HVE Haute Valeur Environnementale |  | Région Ultra périphérique |  | Verger écoresponsable |

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de porc BBC sauce estragon</p> <p>Galette Basquaise (blé, courgettes, aubergines, tomate, oignons)</p>	<p>Limande meunière</p>	<p>Velouté de champignons BIO</p>	<p>Penne sauce fromagère à la dinde et emmental râpé</p> <p>Penne sauce fromagère (haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate)</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise) et dés de mimolette</p> <p>Salade verte et croustons vinaigrette</p>
<p>Haricots verts</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	<p>Steak haché RAV </p> <p>Bouchées soja tomate basilic</p>	<p>Pané mozzarella</p>	
<p>Tomme BIO </p> <p>Camembert BIO </p>	<p>Yaourt aromatisé local </p> <p>Yaourt nature local et sucre </p>	<p>Frites et ketchup</p>	<p>Munster AOC </p> <p>Pont l'évêque AOC </p>	<p>Riz créole BIO </p>
<p>Eclair vanille</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>Fruit de saison local </p> <p>Fruit de saison local </p>	<p>Dessert lacté à la vanille</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Clafoutis aux pommes </p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Barre de céréales choco crunchy</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et barre de chocolat au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de raisins</p>





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Omelette</p>	<p>Concombres BIO vinaigrette au persil </p> <p>Salade verte BIO et maïs vinaigrette au persil </p>	<p>Chou rouge râpé sauce enrobante à l'échalote</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Rôti de bœuf RAV </p> <p>et ketchup</p> <p>Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Carottes râpées locales et vinaigrette et dés d'emmental </p> <p>Salade Iceberg et olives vinaigrette et dés d'emmental </p>
<p>Ratouille BIO et blé BIO </p>	<p>Sauté de dinde LR sauce franchard (Champignons, mélange de légumes, ail, estragon, persil, ciboulette)</p> <p>Emincé de pois sauce asiatique (sauce soja, gingembre, brunoise de carottes et courgettes, sucre)</p>	<p>Raviolis de légumes et emmental râpé</p>	<p> </p> <p>Pâtes BIO et locales CQFD et emmental râpé</p>	<p>Calamar à la romaine et citron</p>
<p>Yaourt vanille BIO et local </p> <p>Yaourt BIO nature et sucre </p>	<p>Lentilles à la paysanne</p>		<p>Yaourt nature et cassonade</p>	<p>Purée de courgettes</p>
<p>Fruit de saison local </p> <p>Fruit de saison local </p>	<p>Petits suisses aux fruits BIO </p>	<p>Liegeois à la vanille</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain au lait et confiture Lait Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Pavé demi-sel Jus d'ananas</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pailloline Lait et chocolat en poudre Compote pommes bananes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Barre bretonne Fromage frais aux fruits Fruit de saison</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

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

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- HVE Haute Valeur Environnementale

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Région Ultra périphérique

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Verger écoresponsable

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Salade iceberg et noix vinaigrette aux agrumes

Beignets de chou-fleur

Pizza volaille champignons et salade verte

LE JOUR DU Végé

Carottes râpées BIO et locales vinaigrette

Pavé de merlu sauce carottes spéculoos

Emincé de dinde LR sauce potiron orientale (Potiron, pain d'épices, fleur d'oranger, jus d'orange)

Sticks (bâtonnets) végétariens

Sauté de bœuf BIO sauce forestière (Oignons, champignons, ail, herbes de Provence, crème)

Omelette

Pizza au fromage

Petit moulé aux noix

Tortis locales sauce fromagère (haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate) et emmental râpé

Pommes de terre et émincé de poireaux béchamel

Camembert BIO

Petits pois

Carottes ciboulette

Petit moulé aux noix

Fromage frais aux fruits BIO

Tarte aux poires fraîche

Yaourt nature BIO et crème de marrons

Yaourt aromatisé BIO et local à la vanille

Raisins BIO

Fourrandise au chocolat Lait Fruit de saison

Pain au lait Yaourt aromatisé Jus d'orange

GOUTER

Baguette Petit moulé nature Jus multifruits

GOUTER

Pain de mie et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Fruit de saison

GOUTER

Baguette et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison

GOUTER

Fourrandise au chocolat Lait Fruit de saison

GOUTER

Pain au lait Yaourt aromatisé Jus d'orange

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

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

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- HVE Haute Valeur Environnementale

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Région Ultra périphérique

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Verger écoresponsable



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche et betteraves vinaigrette Salade d'endives aux pommes vinaigrette	Salade de pommes de terre à la Parisienne (Pdt, tomate, échalote, basilic, maïs) Salade de blé à l'Orientale (Oignons, pois chiches, raisins secs, tomates)	LE JOUR DU Semoule façon couscous BIO (semoule BIO, légumes couscous BIO, pois chiche BIO, tomates BIO, raisins secs BIO, épices)	Potage freneuse (Pomme de terre, navets) et emmental râpé	Carottes râpées BIO et locales vinaigrette échalote
Colin ail et fines herbes	Nuggets de volaille Bouchées de blé		Rôti de bœuf RAV au jus Bouchées azuki sauce à l'échalote	Jambon de Paris LR Nuggets de poisson
Riz créole BIO	Brocolis BIO sauce mornay	Fromage fondu Président Petit moulé ail et fines herbes	Haricots verts BIO à l'ail	Purée de pommes de terre et emmental râpé
Flan nappé au caramel	Yaourt brassé à la banane BIO Yaourt aromatisé à la vanille BIO	Fruit de saison local Fruit de saison local	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Financier aux amandes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fraidou Jus de raisins	Pain de mie et pâte à tartiner Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Pompon cacao Lait Compote pomme fraise	Galette saint Michel Fromage frais aux fruits Fruit de saison

	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		HVE Haute Valeur Environnementale		Région Ultra périphérique		Verger écoresponsable

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

LE JOUR DU

<p> Sauté de porc BBC sauce basquaise</p> <p>Quenelles nature sauce curry</p>	<p>Scarole et croûtons vinaigrette</p> <p>Endives et maïs vinaigrette</p>	<p> Taboulé BIO et dés d'emmental </p> <p> Salade de tortis BIO au surimi et dés d'emmental </p>	<p> Mâche, betteraves BIO et dés de mimolette, vinaigrette moutarde framboise </p>	<p>FERIE</p>
<p>Frites</p>	<p> Riz IGP new dehli (carottes, poireaux, pois chiches, lentilles, oignons, tomates, épice tandoori) </p>	<p> Rôti de veau sauce orloff (champignon, emmental, crème, oignon)</p> <p> Colin au crumble de pain d'épices</p>	<p> Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices) </p>	
<p>Cantal AOC </p> <p>Bleu d'auvergne AOP </p>		<p>Mélange de légumes et haricots plats</p>	<p> Carottes BIO aneth citron </p>	
<p> Fruit de saison local </p> <p> Fruit de saison local </p>	<p> Yaourt brassé aromatisé BIO</p>	<p>Banane RUP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p> Doughnut </p>	

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------





















<p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Fourrandise chocolat</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Jus multifruit</p>	
---	---	--	--	--




<p> Production locale</p> <p> Viande racée</p> <p> Spécialité du chef</p>	<p> Produits BIO</p> <p> Label Rouge</p> <p> Viande d'origine Française</p>	<p> Bleu blanc cœur</p> <p> Pêche responsable</p> <p> Région Ultra périphérique</p>	<p> Nouvelles recettes</p> <p> Appellation d'origine contrôlée</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p>
---	---	---	--	---






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



LE JOUR DU 



Pané de blé	 Salade verte BIO, vinaigrette miel colombo Pomelo BIO et sucre 	 Escalope de porc BBC au miel Croq veggie fromage	 Rôti de bœuf RAV et jus Galette Basquaise (blé, courgettes, aubergines, tomate, oignons)	 Carottes râpées BIO, vinaigrette échalote et dés de mimolette  Chou rouge BIO sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail) et dés de mimolette  
Epinards et pommes de terre béchamel	 Hachis parmentier Brandade de morue	Chou romanesco et Coquillettes BIO 	Flageolets	 Colombo de poisson (DURABLE)
Edam BIO  Gouda BIO 	Fromage frais nature et sucre	Yaourt aromatisé BIO  Yaourt nature BIO et sucre 	Riz créole IGP 	
Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	Dessert lacté au chocolat Dessert lacté à la vanille	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO 	Tarte normande Tarte aux poires fraîche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits Jus de pomme	Barre bretonne Lait Fruit	Baguette Fraidou Compote pomme cassis	Baguette et confiture Lait et chocolat en poudre Fruit	Barre de céréales choco crunchy Yaourt nature et sucre Jus de raisin

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

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

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Région Ultra périphérique

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée



Menu

Du 11 au 15 novembre 2024



Dampmart

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU
	<p>Sauté de bœuf RAV sauce pain d'épices </p> <p>Bouchées azuki</p>	<p>Mâche et maïs vinaigrette caramel et dés de mimolette</p> <p>Endives aux croûtons vinaigrette caramel et dés de mimolette</p>	<p> Lasagnes ricotta chèvre épinards</p>	<p> Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) et dés d'emmental</p> <p> Céléri râpé mayonnaise et dés d'emmental</p>
	<p>Pommes rissolées BIO </p> <p>et Navets et carottes à la crème</p>	<p> Cubes de colin sauce citron</p>		<p>Omelette BIO </p>
	<p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>	<p>Riz IGP et brunoise de légumes </p>	<p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Cantal AOC </p>	<p>Petits pois à la paysanne (échalote, champignon, herbes de provence) et Boulgour sauce tomate</p>
	<p> Fruit de saison local </p> <p> Fruit de saison local </p>	<p>Compote de pomme BIO </p> <p>Compote pomme fraise BIO </p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Crêpe moelleuse et coulis de fraise</p> <p>Crêpe moelleuse sucrée</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	<p>Baguette Pavé demi-sel Compote de pomme</p>	<p>Moelleux caramel beurre salé Lait et chocolat en poudre Fruit</p>	<p>Baguette et confiture Lait Fruit</p>	<p>Madeleines longues Fromage frais nature 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

Région Ultra périphérique

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée














Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
<p>Sauté de veau marengo (tomate, oignon, ail, champignon)</p> <p>Emincé de pois sauce occitane (oignons, ail, petits pois, poivrons, tomate, épices douces)</p>	<p>Scarole et croûtons vinaigrette et dés de mimolette</p> <p>Salade iceberg et maïs vinaigrette et dés de mimolette</p>	<p> </p> <p>Potage potimarron BIO et emmental râpé</p>	<p> </p> <p>Carottes râpées BIO, vinaigrette agrumes </p> <p>Salade coleslaw rouge BIO (carotte et chou rouge mayonnaise)</p>	<p></p> <p>Pavé de merlu sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes)</p>
<p>Haricots verts et Pommes sautées</p>	<p></p> <p>Dahl de pois cassés et riz (oignon, brunoise de carottes, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)</p>	<p></p> <p>Cubes de hoki pané et citron</p>	<p>Sauté de porc BBC sauce bobotie (tomate, abricots secs, cumin, cannelle, curry, raisins secs) </p> <p>Steak haché de saumon sauce crème</p>	<p>Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et farfalles locales </p>
<p>Cantal AOC </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p>		<p>Purée de céleri</p>	<p>Lentilles à la paysanne</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>
<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Purée pomme banane BIO </p> <p>Compote de pomme BIO </p>	<p>Banane RUP </p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Dessert lacté à la vanille</p>	<p>Eclair à la vanille</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Gaufre au sucre</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</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		Région Ultra périphérique				

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Endives en salade, vinaigrette pomme</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Rôti de bœuf RAV et jus</p> <p>Omelette</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)</p>	<p>Cap sur LES ANTILLES</p> <p>Colombo de poulet LR (oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)</p> <p>Colombo de poisson (DURABLE) (lentilles corail, poivron, carotte, lait de coco) et riz créole</p>
<p>Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)</p>	<p>Burger de veau sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde)</p> <p>Bouchées de blé et ketchup</p>	<p>Jeunes carottes et Blé pilaf</p>	<p>Edam Gouda</p>	<p>Riz aux haricots rouges</p> <p>Fromage blanc et coulis ananas estragon</p>
<p>Boulgour BIO aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)</p>	<p>Chou fleur et Pommes "smile"</p>	<p>Brie Camembert</p>	<p>Fruit de saison local Fruit de saison local</p>	<p>Cake à l'ananas caramélisé</p>
<p>Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p>	<p>Liegeois chocolat</p>	<p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Fruit de saison local Fruit de saison local</p>	<p>GOUTER</p>
<p>GOUTER</p> <p>Pompom cacao Fromage frais nature et sucre Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus de raisin</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise à la fraise Lait Compote de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Barre bretonne Lait et chocolat en poudre Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture Yaourt aromatisé Jus multifruits</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		Région Ultra périphérique				

