

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



<p>Salade de mâche et maïs et dés de mimolette</p> <p>Salade iceberg et dés de mimolette</p> <p>Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)</p>	<p>Boulettes de boeuf sauce estragon</p> <p> Colin mariné thym citron</p>	<p>Rôti de veau sauce marengo (champignons, tomate)</p> <p> Steak haché de cabillaud sauce waterzoi (julienne de légumes, poireau, crème)</p>	<p> Circuit Afrique du Nord</p> <p>Samoussa aux légumes, sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe, échalote)</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Céleri râpé BIO mayonnaise </p>
<p>Omelette au fromage</p>	<p>Chou fleur béchamel au cheddar et Boulgour BIO </p>	<p>Purée de pommes de terre BIO </p>	<p> Couscous merguez</p> <p>Bouchées orientales (oignon, tomate, coriandre, ail, épices)</p>	<p>Calamar à la romaine et sauce curry</p>
<p>Riz IGP à la tomate </p>	<p>Brie</p> <p>Tomme blanche</p>	<p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Munster AOC </p>	<p> Semoule et légumes couscous</p>	<p>Carottes Vichy et Tortis locales et emmental râpé </p>
<p>Compote de pomme</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Banane RUP </p>	<p> Fromage blanc miel citron</p>	<p>Beignet au chocolat</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Pompom cacao</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Fourrandise à la fraise</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Lait et sirop de fraise</p> <p>Compote pomme ananas</p>	<p>Madeleines longues</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Camembert</p> <p>Compote pomme fraise</p>



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Certification environnementale niveau 2

Pêche responsable

Bleu blanc cœur



Production locale

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Région Ultra Périphérique



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
<p>Sauté de bœuf RAV sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate) </p> <p>Emincé de pois sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate) </p>	<p>Salade verte BIO et croûtons </p> <p>Chiffonade de salade et maïs</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>	<p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Roulade de volaille et cornichons</p>	<p>Rôti de porc LR au jus </p> <p>Tarte au fromage</p>	<p>Carottes râpées BIO, vinaigrette et dés d'emmental </p> <p>Céleri râpé BIO mayonnaise et dés d'emmental </p>
Jardinière de légumes	Bouchées azukis et ketchup	<p>Hoki sauce matelote (herbes de Provence, champignons, carottes, ail) </p>	<p> Curvi Rigati BIO et locales (Pâtes) et emmental râpé </p>	<p>Limande meunière et citron </p>
Petit moulé ail et fines herbes	Riz IGP et brunoise de légumes soleil	Pommes cubes à l'ail	<p>Cantal AOC </p> <p>Pont l'évêque AOP </p>	<p>Purée de betteraves BIO </p>
Fruits de saison local	<p>Dessert lacté au caramel</p> <p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Yaourt brassé à la banane BIO </p> <p>Yaourt nature BIO sucré </p>	<p>Banane RUP </p>	Moelleux au chocolat frais
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Fourrandise au chocolat</p> <p>Lait et sirop de fraise</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Pain de mie et confiture</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de raisins</p>	<p>Baguette</p> <p>Brie</p> <p>Fruit</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Certification environnementale niveau 2
Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique



LUNDI

MARDI

MERCREDI




JEUDI

VENDREDI



LE JOUR DU 


Salade de mâche et croûtons
Salade iceberg et maïs
Vinaigrette



Betteraves en salade,
vinaigrette moutarde à l'ancienne
Macédoine mayonnaise


 Crèmeux frais aux radis
(radis râpé, fromage blanc,
ciboulette, citron) 
 Carottes râpées BIO,
vinaigrette


Burger de veau sauce aux olives
Croc veggie à la tomate



 Salade croquante
(carottes jaunes cubes,
chou blanc, sauce yaourt et moutarde)
 Chou rouge vinaigrette
et dés de mimolette



 Colin gratiné au fromage

  Macaronis locales
et égréné végétal à la tomate
et emmental râpé


 Médaillon de cabillaud sauce aneth


 Haricots beurre persillés
et Pommes de terre vapeur



 Rôti de bœuf RAV
et jus
Steak haché de cabillaud
sauce crème 


 Mélange de 4 céréales BIO
(blé, épeautre, orge, riz complet)
et
Blettes béchamel 

 Riz camarguais IGP


Fromage frais aux fruits BIO 
Fromage frais nature et sucre


 Haricots blancs façon moquette

Yaourt nature BIO et sucre 
Yaourt aromatisé à la vanille BIO 

Fruit de saison BIO 

Liégeois au chocolat
Liégeois à la vanille

Fruits de saison local
(ECORESPONSABLE) 

 Cake ananas caramélisé

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER




Gaufre
Lait et sirop de fraise
Fruit


Baguette et pâte à tartiner noisette
Fromage frais nature et sucre
Jus de pommes




Moëlleux au citron
Lait et chocolat au lait
Fruit




Baguette
Petit moulé nature
Fruit



Pain au lait
Yaourt nature et sucre
Compote pomme cassis

 Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

 Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

 Certification environnementale niveau 2
 Pêche responsable
 Bleu blanc cœur

 Production locale
 Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée
 Région Ultra Périphérique



LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU



<p>Escalope de poulet LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)</p> <p>Emincé de pois sauce blanquette (oignon, laurier, poireaux, carottes, crème)</p>	<p>Chiffonnade de salade et dés d'emmental</p> <p>Céleri râpé BIO mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette et dés d'emmental</p>	<p>Escale printanière</p> <p>Rillettes de thon</p>	<p>Cubes de saumon sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épices paëlla)</p>
<p>Carottes Vichy et Blé</p>	<p>Semoule façon couscous (légumes couscous, tomate, raisins, pois chiche)</p>	<p>Saucisse de francfort</p> <p>Sticks (bâtonnets) végétariens</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce navarin (oignon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate)</p> <p>Colin façon fish & chips</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel BIO</p>
<p>Saint Nectaire AOC</p> <p>Fourme d'Ambert AOC</p>		<p>Lentilles à la paysanne</p>	<p>Flageolets et Pommes sautées</p>	<p>Brie</p> <p>Coulommiers</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fruits de saison local (ECORESPONSABLE)</p>	<p>Dessert de Pâques et son chocolat</p>	<p>Banane RUP</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Cake marbré</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Baguette et barre de chocolat au lait</p> <p>Lait et sirop de fraise</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeleines longues</p> <p>Lait et chocolat au lait</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'ananas</p>



Spécialité du chef

Viande racée

Produits BIO



Nouvelles recettes

Label Rouge

Viande Origine France



Certification environnementale niveau 2

Pêche responsable

Bleu blanc cœur



Production locale

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

Région Ultra Périphérique

LUNDI












MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

<p>Salade iceberg et croûtons Salade de mâche et maïs Vinaigrette terroir</p>	<p> Poulet rôti LR  Poissonnette et citron</p>	<p> Céleri méditerranéen BIO (mayonnaise, huile d'olive, épices paëlla, basilic, ail)  Chou blanc râpé BIO sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)</p>	<p>Rôti de veau et jus  Penne fromagère (haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier)</p>	<p> Carottes râpées BIO vinaigrette Radis et beurre</p>
<p> Colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)</p>	<p>Petits pois saveur soleil (oignons, basilic) et pommes cubes à l'ail</p>	<p> Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)</p>	<p> CQFD Gnocchetti BIO et locales</p>	<p> Limande meumière</p>
<p>Riz créole BIO</p>	<p>Cantal AOC Munster AOC</p>		<p>Fromage frais aux fruits BIO Fromage frais nature sucré</p>	<p>Purée aux brocolis et emmental râpé</p>
<p>Yaourt nature BIO sucré Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Dessert lacté au caramel Dessert lacté à la vanille</p>	<p>Fruits de saison local (ECORESPONSABLE)</p>	<p> Cake aux confits d'agrumes (zestes d'oranges et de mandarines)</p>

GOUTER















GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

<p>Baguette Camembert Fruit</p>	<p>Gaufre Fromage frais nature et sucre Jus de pommes</p>	<p>Baguette et confiture Lait et sirop de fraise Fruit</p>	<p>Fourrandise à la fraise Lait et chocolat au lait Compote de pomme</p>	<p>Pailloine Yaourt aromatisé Briquette jus d'orange</p>
---	---	--	--	--

  	<p>Spécialité du chef Viande racée Produits BIO</p>	  	<p>Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France</p>	  	<p>Certification environnementale niveau 2 Pêche responsable Bleu blanc cœur</p>	  	<p>Production locale Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée</p>	 	<p>Indication Géographique Protégée Région Ultra Périphérique</p>
---	---	---	---	---	--	---	---	--	---

LUNDI


















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

<p>Frisée aux croûtons et dés d'emmental</p> <p>Salade de mâche et betteraves et dés d'emmental</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p></p> <p>Parmentier de poisson polenta carotte (PLAT DURABLE)</p>	<p></p> <p>Rôti de bœuf RAV et ketchup</p> <p>Pané fromage épinards</p>	<p></p> <p>Céleri râpé BIO sauce enrobante à l'échalote et dés de mimolette (fromage blanc mayonnaise échalote)</p> <p>Salade verte BIO et maïs, et dés de mimolette vinaigrette nature</p>
<p></p> <p>Gâteau d'œufs sauce tomate</p>	<p></p> <p>Saucisse fumée Colin poêlé et citron</p>		<p></p> <p>Gratin de piperade (macaroni local et poivron, fromage râpé)</p>	<p></p> <p>Colin gratiné au fromage</p>
<p>Riz BIO à la tomate </p>	<p>Haricots verts ciboulette</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille  </p> <p>Yaourt nature BIO sucré  </p>	<p>Comté AOP </p> <p>Saint Nectaire AOC </p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>
<p>Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop</p>	<p>Crème dessert chocolat Crème dessert vanille</p>	<p>Fruits de saison local (ECORESPONSABLE) </p>	<p>Banane RUP </p>	<p></p> <p>Brownie</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Pompom cacao Fromage frais nature et sucre Fruit</p>	<p>Baguette et beurre Lait et chocolat au lait Compote pomme ananas</p>	<p>Baguette Saint Paulin Jus d'orange</p>	<p>Barre bretonne Lait et sirop de fraise Fruit</p>	<p>Madeleines Yaourt nature et sucre Compote pomme fraise</p>



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Certification environnementale niveau 2
Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI


FERIE

LE JOUR DU 


Radis rondelles en salade
et dés de mimolette
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Salade iceberg et croûtons
et dés de mimolette

Sauté de bœuf RAV 
sauce bobotie (tomate, abricot sec, cumin,
cannelle, curry, raisins secs)

Steak de colin sauce beurre blanc 

Pommes rissolées
et
Brocolis saveur jardin
(ciboulette, échalote, tomate)

Fruits de saison BIO 

Concombres vinaigrette

Batavia et maïs vinaigrette

Cordon bleu


Bouchées pistou fromage


Courgettes BIO et riz créole BIO 

Dessert lacté à la vanille
Dessert lacté au caramel

Baguette et pâte à tartiner noisette
Lait et sirop de fraise
Fruit

Lasagnes ricotta épinards



Fromage frais aux fruits BIO 
Fromage frais sucré

Fruits de saison local 
(ECORESPONSABLE)

Croissant
Lait et chocolat au lait
Compote de pommes

Accras de morue et sauce tartare
(mayonnaise, cornichons, câpres, échalote,
ciboulette)

Petits pois saveur soleil
(ail, basilic, oignons)

Yaourt nature BIO sucré 
Yaourt aromatisé à la vanille BIO 

Cake à la mangue 

Moëlleux caramel beurre salé
Briquette de lait
Fruit

GOUTER




GOUTER




GOUTER




GOUTER



GOUTER




Fourrandise au citron
Fromage frais nature et sucre
Jus multifruits

 Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

 Certification environnementale niveau 2
 Pêche responsable
 Bleu blanc cœur

 Production locale
 Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée
 Région Ultra Périphérique

 Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


LE JOUR DU 

FERIE


Salade verte et maïs
et dés de mimolette


Salade de mâche et croûtons
et dés de mimolette
Vinaigrette

 Poissonnette et citron

 Crèmeux frais aux radis
(radis râpé, fromage blanc,
ciboulette, citron)


 Carottes râpées,
vinaigrette au basilic



 Salade de quinoa BIO façon taboulé
(tomate, poivron, jus de citron)

 Salade de boulgour BIO à l'orientale
(oignon pois chiches cumin tomate raisin &
abricot sec)



Dahl de lentilles corail et riz
(carotte, oignon, tomate, ail,
gingembre, lait de coco, curry)



 Printanière de légumes BIO
(pommes de terre, haricots vert,
petits pois, carottes)

 Sauté de porc BBC
aux olives 


Coquillettes de la mer
(moules, crème, julienne de légumes, ail,
échalote, curry)






Colin poêlé

Pont l'évêque AOC 
Maroilles AOC 

Coquillettes locales 
et emmental râpé

 Gratin du sud BIO (courgette, tomate,
ail, basilic, béchamel, fromage râpé)

Compote pomme banane BIO 
Compote de pomme BIO 

Fruits de saison local 
(ECORESPONSABLE)

Mousse au chocolat

Doughnut

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Rocher choco coco
Yaourt nature et sucre
Fruit

Baguette et confiture
Lait et sirop de fraise
Jus de pomme

Pain au lait
Lait et chocolat au lait
Fruit

Baguette et barre de chocolat
Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Certification environnementale niveau 2
Pêche responsable
Bleu blanc cœur



Production locale
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique