

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade de haricots verts BIO   
(boîte)





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

Pomelo BIO   
et sucre



Potage Potiron BIO 


Salade verte BIO   
et croûtons  
Vinaigrette orientale


Sauté de veau Label Rouge   
sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème,  
petits légumes)



Colin au crumble de pain d'épices

Steak haché de bœuf RAV   
et Ketchup

Emincé de volaille BIO   
sauce charcutière  
(tomate, cornichon, moutarde)  
(Origine UE)


Penne haricots  
rouges petits pois BIO 


Lentilles au jus BIO   
(boîte)


Carottes à l'ail (CE2)



Purée de pommes de terre BIO 

Chou fleur BIO   
moutarde coco

Yaourt nature BIO   
et sucre

Fromage frais aux fruits BIO 

Saint Paulin BIO 

Emmental BIO 

Cantal 

Fruit de saison BIO 

Fruit de saison BIO 

Crème dessert vanille


Fruit de saison BIO 



Gâteau au yaourt

 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

LE JOUR DU

Salade de tortis à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)  
Vinaigrette nature

Endives en salade  
Vinaigrette aux pommes

Saucisson à l'ail et cornichons

Carottes râpées BIO   
Vinaigrette nature

Macédoine mayonnaise BIO

Sauté de bœuf Label Rouge  
sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)

Bouchées de blé

Cubes de colin sauce rougail  
(tomate, ail, jus de citron, curcuma)

Couscous aux boulettes de bœuf BIO

Moules sauce crème

Haricots verts

Epinards et pommes de terre béchamel BIO

Riz IGP

Semoule et légumes couscous  
(carotte courgette céleri navet pois chiches poivron)

Frites

Fromage frais nature et sucre

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Comté

Tomme BIO

Edam BIO

Fruits de saison BIO

Compote de pomme BIO

Fruits de saison BIO

Cake au citron

Fruits de saison BIO

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



LE JOUR DU 

Salade verte BIO   
et croûtons  
Vinaigrette framboise moutarde


 Salade de pommes de terre BIO à l'échalote 


 Potage pomme terre poireau BIO 


Chou chinois,  
vinaigrette caramel 


 Céleri râpé sauce enrobante à l'ail BIO   
(mayonnaise, fromage blanc)

Tortelloni ricotta spinaci  
base tomate

 Escalope de porc BBC  
sauce Charcutière

Sauté de veau Label Rouge   
sauce Vallée d'Auge (oignon, ail,  
champignons, crème, jus de pomme)

Yakimeshi au bœuf (carottes cubes, ciboulette,  
gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf  
haché), riz IGP et œufs brouillés 

 Cubes de hoki pané

Choux de Bruxelles


Petits pois (surgelés)

Riz

Carottes aneth citron (CE2)

Petit moulé nature

Fromage frais aux fruits BIO 


Saint Nectaire 

Yaourt nature BIO   
et sucre

Compote pomme fraise  
cassis BIO 

Fruits de saison BIO 

Banane (RUP)  
sauce chocolat  
(topping bouteille)

 Smoothie mangue vanille  
et noix de coco râpé  
et Nougat chinois (DIVERS 200%)

Moelleux au chocolat frais  
(agro)


 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**

LE JOUR DU  **Vege**

<p>Salade de mâche Vinaigrette miel</p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette  Vinaigrette échalote</p>	<p> Taboulé BIO </p>	 <p>Salade verte BIO, vinaigrette moutarde à l'ancienne </p>	<p> Carottes râpées BIO, vinaigrette nature </p>
<p> Bœuf RAV Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)</p>	<p> Colin mariné thym citron</p>	<p>Merguez</p>	<p>Jambon de Paris </p>	<p> Coquillettes BIO mexicaine (haricots rouges, poivrons, tomate, cumin, paprika) </p>
<p>Haricots verts</p>	<p>Riz BIO au curry et aux poivrons </p>	<p>Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron cannelle cumin raisin et pruneau secs)</p>	<p>Gratin de pommes de terre à la raclette </p>	
<p>Yaourt brassé BIO à la banane </p>	<p>Cantal </p>	<p>Emmenthal BIO </p>	<p> Fromage blanc BIO nature et sucre </p>	<p>Gouda BIO </p>

<p> Crêpe moelleuse sucrée BIO </p>	<p>Fruits de saison (ECORESPONSABLE)</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p> Clafoutis à la myrtille </p>	<p>Flan nappé caramel</p>
<p> Production locale  Viande racée  Spécialité du chef</p>	<p> Produits BIO  Label Rouge  Viande d'origine Française</p>	<p> Bleu blanc cœur  Pêche responsable</p>	<p> Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée</p>