
































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















  <p>Salade de mâche et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	  <p>Salade de riz parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>		<p>Salade de coquillettes à la californienne</p>	 <p>Céleri râpé mayonnaise BIO</p>
<p>Lasagnes au saumon</p>	  <p>Sauté de bœuf LR sauce marengo (tomate, oignon, champignon)</p>		  <p>Rôti de porc LR au jus</p>	 <p>Pavé de merlu sauce potiron Orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)</p>
	<p>Petits pois</p>		<p>Choux de Bruxelles</p>	 <p>Semoule safranée BIO</p>
 <p>Gouda BIO</p>	<p>Brie</p>		<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Petit moulé nature</p>
<p>Flan à la vanille</p>	 <p>Fruit de saison BIO</p>		 <p>Galette à la frangipane</p>	 <p>Banane</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
Régions Ultra Périphériques</p> | 

 <p>Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée
Eco Verger</p> | 
 <p>Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée</p> |
|---|--|--|--|---|

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

LE JOUR DU 



Salade de haricots verts Vinaigrette terroir	 Salade de boulgour à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)		 Houmous de lentilles corail et carottes (pois chiches, lentilles corail, carotte, curry, cumin)	Salade verte BIO et croûtons  Vinaigrette orientale
Steak de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, petits légumes)	 Colin sauce bourride (crème, ail, julienne, oignon)		 Penne base végétarienne (haricots rouges, légumes, sauce, petits pois)	Emincé de volaille BIO  sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)
Lentilles au jus	Carottes à l'ail			Chou fleur moutarde coco
  Cantal	  Yaourt nature BIO et sucre		Saint Paulin BIO 	Fromage blanc BIO et sucre 
Mousse au chocolat	  Fruit de saison ECORESPONSABLE		  Fruit de saison BIO	 Gâteau au yaourt

- | | | | | |
|--|--|---|---|--|
|  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 |  Régions Ultra Périphériques |  Eco Verger | |




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

LE JOUR DU 



 <p>Salade de pâtes à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) Vinaigrette nature</p>	 <p>Endives vinaigrette Vinaigrette caramel</p>		<p>Carottes râpées BIO  Vinaigrette nature</p>	 <p>Potage de légumes BIO </p>
 <p>Sauté de bœuf LR  sauce bobotie (tomate, cumin, cannelle, curry, petits légumes)</p>	<p>Bouchées de blé</p>		<p>Couscous aux boulettes de bœuf (DURABLE)</p>	<p>Moules sauce crème</p>
<p>Haricots beurre</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel BIO </p>		 <p>Semoule et légumes couscous (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron)</p>	<p>Pommes campagnardes + ketchup</p>
<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>	<p>Comté</p>		<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>
 <p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>	<p>Crème dessert vanille</p>		<p>Tarte au citron</p>	 <p>Fruit de saison BIO </p>

 Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

 Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

 Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Régions Ultra Périphériques

 Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée
 Eco Verger

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette framboise moutarde	Salade de pommes de terre à l'échalote		<p>Nems aux légumes et sauce nems</p> <hr/> <p>Yakimeshi au bœuf (carottes cubes, ciboulette, gingembre, ail, sauce soja, jus de citron, bœuf haché), riz IGP et œufs brouillés</p> <hr/> <p>Smoothie mangue vanille et noix de coco râpé et Nougat chinois</p>	Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)
Dahl de pois cassés et boulgour (menthe, oignons, carottes jaunes et oranges, cumin, curry, abricots)	<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Chou vert et champignons</p>			<p>Calamars à la romaine</p> <p>Purée de carottes</p>
<p>Petit moulé nature</p>	Saint Nectaire			Yaourt nature et sucre
Coupelle compote pomme fraise BIO	Fruit de saison BIO			<p>Moelleux au chocolat frais</p>

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



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

LE JOUR DU **VEGÉ**

Endives en salade Vinaigrette miel	Potage cultivateur BIO (carotte navet poireau pomme de terre)		Salade verte BIO et vinaigrette	Carottes râpées BIO, vinaigrette nature
Sauté de veau façon blanquette	Colin mariné thym citron		Jambon de Paris LR	Coquillettes à l'italienne (poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate, thym)
Haricots beurre	Polenta BIO		Gratin de pommes de terre à la raclette	
Fraidou	Beaufort		Fromage blanc BIO nature et sucre	Bûchette chèvre
Liégeois chocolat	Fruit de saison ECORESPONSABLE		Gâteau de Savoie	Flan nappé caramel



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Régions Ultra Périphériques

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée
 Eco Verger

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

LUNDI



MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



LE JOUR DU 

 Salade iceberg et croûtons
 Vinaigrette nature



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


 Céleri râpé mayonnaise

Chou fleur en salade, vinaigrette terroir

 Riz IGP base végétale (julienne de légumes, haricots blancs, tomate, épice colombo) 

 Nuggets de poisson

 Rôti de bœuf LR  et jus


 Pavé de merlu sauce citron

Brocolis  BIO béchamel

Petits pois  BIO

Purée de pommes de terre  BIO

Fromage fondu Président

Fromage frais aux fruits  BIO

 Yaourt nature et sucre

Saint Nectaire 

Poires au sirop

 Fruit de saison  ECORESPONSABLE

Clafoutis griottes

Banane 

 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

 Régions Ultra Périphériques

 Eco Verger

