



LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade de Mâche et maïs
Vinaigrette du terroir (huile olive,
balsamique)

 
Salade de boulgour Bio à l'orientale (oignons,
pois chiches, cumin, tomates, raisins et
abricots secs)



Samoussa aux légumes
Sauce fraîche à la menthe (yaourt,
mayonnaise, menthe, échalote)



Céleri râpé Bio mayonnaise

 Omelette Bio

Boulettes d'agneau sauce estragon



Couscous au poulet

Filet de merlu bourride

Riz à la tomate

Choux-fleur ciboulette

Semoule et légumes couscous



Tortis

Cantal

Brie



Fromage blanc Bio miel et citron



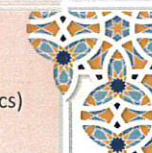
Beaufort AOP

Compote de pomme

Bugnes






Cake aux fruits secs
(épeautre, raisins secs, abricots secs)







Liegeois Chocolat

-  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 



Potage paysan BIO
(carotte, poireau, courgette)



Salade verte Bio et croutons
Vinaigrette ciboulette



Carottes râpée Bio
Vinaigrette agrumes



Taboulé Bio



Sauté de bœuf
sauce hongroise
(champignon, piment doux, tomate)



Dahl de lentilles corail et riz



Rôti de porc au jus
S/PORC Rôti de dinde LR

Colin pané et citron

Pommes campagnardes et ketchup

Brocolis persillés

Epinards béchamel



Tomme Bio

Coulommier

Fromage frais nature et sucre



Bleu d'Auvergne

Fruits de saison BIO



Dessert lacté au chocolat



Cake Aux Spéculoos



Banane



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 de choux-fleur Vinaigrette à la pomme	Salade de blé BIO à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)		Salade croquante (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt et moutarde)	Betteraves en salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne
Merguez	Colin Gratiné fromage		Rôti de bœuf au jus	Pâtes bolognaise végétale
Boulgour sauce tomate	Haricots beurre		Purée de carottes et pommes de terre	
Fromage Fondu Président	Gouda Bio		Comté	Yaourt nature et sucre
Compote de pomme Bio	Fruit de saison BIO		Gâteau au yaourt	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)



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

 Potage de légumes (carottes, poireaux, pommes de terre)	Salade verte Vinaigrette		 Escalade printanière  Rillettes de thon	 Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)
 Steak haché au jus	Diot S/porc Saucisse Volaille		Boulettes d'agneau sauce navarin (oignon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate)	 Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)
Petits pois au jus	Crozet sauce fromagère		Flageolets	Ecrasé de pommes de terre
 Saint Nectaire	Petit moulé nature		Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Brie
Fruits de saison BIO 	  Crème dessert myrtille		Entremet chocolat noisette	 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade iceberg et croûtons Vinaigrette terroir	 Salade de coquillettes au pesto		Betteraves BIO, vinaigrette échalote 	Carottes râpées BIO  Vinaigrette miel colombo
Paupiette de veau sauce basquaise	Poulet rôti LR 		Cappelletti sauce tomate et fromage râpé	Steak haché de saumon sauce crème
Pommes vapeur à l'ail	Petits pois		Fromage frais aux fruits BIO 	Purée aux brocolis
Yaourt nature BIO et sucre 	Beaufort AOP 		Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 	Fraidou
Compote pomme abricot	Fruit de saison BIO 		 Cake aux confits d'agrumes (zestes d'oranges et de mandarines) 	



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur
Eco Verger



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 Vinaigrette à la pomme	Beignets de chou fleur		Salade verte BIO et maïs, vinaigrette nature 	Friand au fromage
Cordon bleu de volaille	 Riz IGP jambalaya  (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)		Rôti de bœuf LR  et ketchup	 Colin à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)
Boulgour BIO sauce tomate 			Gratin de piperade (macaronis et tomates, fromage râpé)	Epinards hachés béchamel
Edam BIO 	Fromage fondu Président		Fromage frais nature et sucre	 Saint Nectaire AOC
Dessert lacté à la vanille	Fruit de saison (ECORESPONSABLE) 		Flan pâtissier	Banane 



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Bleu blanc cœur
Eco Verger



Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Région Ultra Périphérique