



LE JOUR DU Végé

Salade de mâche et maïs vinaigrette nature	Salade de riz parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Potage parmentier BIO (pomme de terre, crème, légumes potage)	Carottes râpées BIO et LOCALES Vinaigrette agrumes	Céleri râpé mayonnaise BIO
Lasagnes au saumon	Sauté de bœuf sauce marenco (tomate, oignon, champignon)	Omelette BIO	Sauté de porc au jus * Rôti de dinde LR au jus	Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)
	Petits pois	Mélange de légumes et haricots plats	Choux de Bruxelles et pommes de terre	Semoule BIO
Gouda BIO	Brie BIO	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature et sucre	Petit moulé nature
Gélifié à la vanille	Fruits BIO	Fruit BIO	Galette à la framigiane	Fruit
<b>GOUTER MATERNELLE</b>	<b>GOUTER MATERNELLE</b>	<b>GOUTER CDL</b>	<b>GOUTER MATERNELLE</b>	<b>GOUTER MATERNELLE</b>
Baguette et beurre Fromage frais aux fruits	Fourrandise citron Lait	Baguette Fraidou Compote de pomme	Baguette et confiture d'abricot Fruit	Galette Saint Michel Yaourt nature et sucre

	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		*Substitution sans porc				



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p>Betteraves Vinaigrette terroir</p>	<p> Taboulé au boulgour (Tomate, citron, basilic, poivrons)</p>	<p> Chou rouge BIO sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise) </p>	<p> Houmous de pois chiche</p>	<p> Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette orientale</p>
<p>Saucisse fumée *Saucisse de volaille</p>	<p> Steak de colin sauce bourride (crème, ail, julienne de légumes , oignon)</p>	<p> Sauté de bœuf Bourguignon</p>	<p> Pennes à l'andalouse (poivron courgette champignon maïs petit pois épice paëlla)</p>	<p> Hoki sauce citron</p>
<p>Lentilles au jus</p>	<p>Carottes à l'ail</p>	<p> Ecrasé de pommes de terre</p>		<p>Chou fleur Béchamel</p>
<p>Cantal </p>	<p>Saint Paulin BIO </p>	<p>Fraidou</p>	<p>Yaourt nature BIO et LOCAL et sucre  </p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO </p>
<p>Fruit BIO </p>	<p>Fruit LOCAL </p>	<p> Crèmeux mangue</p>	<p>Fruit BIO </p>	<p> Gâteau au yaourt</p>
<p><b>GOUTER MATERNELLE</b></p>	<p><b>GOUTER MATERNELLE</b></p>	<p><b>GOUTER CDL</b></p>	<p><b>GOUTER MATERNELLE</b></p>	<p><b>GOUTER MATERNELLE</b></p>
<p>Rocher choco coco Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pain d'épices Yaourt aromatisé</p>	<p>Baguette et miel Fruit</p>	<p>Baguette Petit moulé nature Lait</p>	<p>Baguette et confiture de fraise Compote de pomme</p>



Production locale  
Viande racée  
Spécialité du chef



Produits BIO  
Label Rouge  
Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur  
Pêche responsable  
\*Substitution sans porc



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de riz à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Endives Vinaigrette à la pomme	Saucisson à l'ail et cornichons * Roulade de volaille et cornichons	Carottes râpées BIO et LOCALES Vinaigrette nature	Potage de légumes BIO (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet)
Sauté de bœuf sauce normande (champignon, carotte, crème)	Bouchées de blé	Escalope de poulet sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Coquillettes à la bolognaise (plat durable)	Moules sauce crème
Haricots beurre saveur soleil (oignon, basilic)	Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Semoule	Pommes campagnardes (friteuse)	Fromage fondu Président
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Edam	Camembert	Fromage frais nature et sucre	Fromage fondu Président
Fruit	Crème dessert vanille	Fruit BIO	Cake aux pépites de chocolat	Fruit BIO
<p>GOUTER MATERNELLE</p>	<p>GOUTER MATERNELLE</p>	<p>GOUTER CDL</p>	<p>GOUTER MATERNELLE</p>	<p>GOUTER MATERNELLE</p>
Baguette et confiture de fraise Lait	Moëlleux citron Fromage frais aux fruits	Brioche pépite de chocolat Yaourt nature et sucre	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Compote pomme banane

Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
\*Substitution sans porc

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée



LE JOUR DU

Salade verte BIO et croûtons vinaigrette

Céleri remoulade

Potage Saint Germain (pois cassés)

Nem au légumes

Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)

Bulgour à l'indienne (tomate, poivron, petits pois, mélange tandoori, ail)

Emincés de volaille Bio sauce normande

Sauté de veau 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 et œufs brouillés

Calamars à la romaine

Tortis

Petits pois

Carottes aneth citron

Petit moulé nature

Saint Nectaire

Coulommier

Smoothie mangue vanille et noix de coco râpé

Yaourt nature BIO et LOCAL et sucre

Compote pomme fraise cassis BIO

Fruit BIO

Banane sauce chocolat

Moelleux au chocolat

GOUTER MATERNELLE

GOUTER MATERNELLE

GOUTER CDL

GOUTER MATERNELLE

GOUTER MATERNELLE

Fourrandise au chocolat  
Fruit

Baguette et beurre  
Yaourt nature aromatisé

Barre bretonne  
Compote pomme cassis

Baguette  
Pavé demi-sel  
Fruit

Baguette et confiture de fraise  
Lait

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat ou produit "ESSENTIEL"

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée