

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg et maïs	Taboulé au boulgour BIO <i>(poivron, tomate, jus de citron)</i>		Macédoine mayonnaise BIO <i>LE JOUR DU</i>	Salade coleslaw BIO <i>(carotte et chou blanc mayonnaise)</i>
Chipolatas <i>* Gratin campagnard (Pomme de terre, lentilles)</i>	Sauté de bœuf au jus <i>* Limande meunière</i>	FERIE	Tortelloni BIO tomate	Poisson frais
Lentilles BIO	Chou fleur béchamel			Ratatouille BIO et blé BIO
Cantal	Fromage blanc nature BIO sucré		Coulommiers	Yaourt aromatisé
Flan à la vanille	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Paris Brest
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Madeleines longues Fruit	Pain, chocolat au lait		Brioche Lait	Fruit de saison Moëlleux au citron



Production locale



Viande racée



Produits BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable



Indication Géographique Protégée

Appellation d'origine contrôlée




Viande d'origine Française











Réalisé à la cuisine centrale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates BIO	Salade de blé BIO à la parisienne <i>(tomate, maïs, ciboulette)</i>			
Steak de colin sauce carottes spéculoos	Omelette			
Courgettes Riz camarguais	Brocolis BIO béchamel			
Fromage fondu Président	Saint Nectaire			
Purée de pommes	Fruits de saison BIO			
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Fourrandise à la fraise Fruit de saison	Pain et chocolat au lait			

Production locale	Produits BIO	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Viande d'origine Française
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Réalisé à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>Concombres BIO basilic féta</b></p> <p><b>Pâtes BIO bolognaise BIO et râpé</b> *Pâte italienne</p> <p><b>Gouda</b></p> <p><b>Gaufre</b></p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Betteraves BIO en salade</p> <p>Gratin campagnard <i>(Pommes de terre en lamelles, lentilles)</i></p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de bœuf au jus et ketchup *Colin sauce lombarde</p> <p>Chou fleur sauce mornay (béchamel, fromage)</p> <p>Cantal</p> <p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Roulé de surimi et mayonnaise</p> <p>Hot Dog (Saucisse de francfort) *Stick végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>"P'tit Louis"</p> <p>Fraises au sucre</p>	<p>Salade verte et croutons</p> <p>Pavé de merlu sauce normande <i>(crème, champignons)</i></p> <p>Semoule</p> <p>Brie BIO</p> <p>Compote de pommes banane</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pompon cacao Fruit	Pain et chocolat au lait	Lait Barre Bretonne	Barre de céréales choco banane Mr Freeze	Fruit de saison Fourrandise à la fraise

	Production locale		Produits BIO		Appellation d'Origine Protégée		Indication Géographique Protégée		Viande d'origine Française
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Réalisé à la cuisine centrale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
				<b>LE JOUR DU</b>
	Betteraves BIO	Pâté de campagne et cornichons <i>* Salade de tomates</i>	Concombre BIO et pommes	Salade coleslaw BIO <i>(carottes et chou blanc mayonnaise)</i>
	Cordon bleu de volaille <i>*Croq veggie</i>	Pavé de merlu sauce citron	Rôti de bœuf et ketchup <i>*Filet de lieu sauce armoricaine</i>	Semoule façon couscous <i>(Légumes couscous, tomates, pois chiche, abricots secs)</i>
	Petits pois	Jeunes carottes	Pommes campagnardes	
	Petit moulé nature	Camembert BIO	Fromage frais aux fruits	Cantal
	Flan au chocolat	Banane	Fruits de saison BIO	Cake au yaourt
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
	Pain et chocolat au lait	Madeleines longues Lait	Barre Bretonne Compote de pomme	Fruit de saison Gaufre



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable



Indication Géographique Protégée

Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française



Réalisé à la cuisine centrale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
 Salade de blé à la catalane <i>(poivrons, tomates)</i>	Salade laitue, radis et maïs	 Salade de pommes de terre et échalottes	 Melon charentais BIO	 Carottes râpées
Sauté de poulet sauce marenco <i>*Paupiette de saumon au curry</i>		 Rôti de boeuf froid et ketchup <i>*Croq veggio au fromage</i>		Poisson frais
Carottes vichy	Riz à la mexicaine <i>(Tomate, ail, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)</i>	Mélange de légumes et haricots plats <i>(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)</i>	Penne au jambon sauce fromagère <i>* Penne à l'italienne</i>	 Purée de patates douces
Brie	Fraidou	 Yaourt nature BIO sucré	 Gouda BIO	 Fromage frais aux fruits bio
 Fruits de saison BIO	 Compote de pommes BIO	 Banane	Flan nappé caramel	Tarte aux pommes
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Fourrandise fraise Lait	Pain et chocolat au lait	Gaufre Jus de fruits	Chocolatine	Fruit de saison Pain d'épices



Production locale



Produits BIO



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Viande d'origine  
Française



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine  
contrôlée



Réalisé à la cuisine centrale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade verte et croutons	Salade de tortis au pesto <i>(basilic)</i>	Pastèque BIO	Œufs durs BIO mayonnaise	Salade coleslaw BIO <i>(carottes et chou blanc mayonnaise)</i>
Rôti de boeuf au jus et ketchup <i>* Steak de colin sauce blanquette</i>	Accras de poisson et citron	Sauté de dinde sauce haricots rouges <i>(miel, sauce soja, paprika, tomate)</i> <i>* Pavé de merlu sauce waterzoi</i>	Chili con carne <i>(Viande hachée, oignons, concentré de tomates, haricots rouges, maïs, épices)</i>  <i>* Chili sin carne</i>	Omelette BIO
Pommes dauphines	Courgettes rondelles et blé BIO	Ecrasée de pommes de terre		Piperade et blé
Saint Nectaire	Péchalou à la vanille	Tomme grise	Tomme BIO	Fromage frais nature sucré
Purée de pommes	Banane	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Tarte aux poires
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Barre de céréales choco crunchy Lait	Pain et chocolat au lait	Marbré chocolat Mr Freeze	Compote Paillotines	Fruit de saison Cookie



Production locale

Viande racée



Produits BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable



Indication Géographique Protégée

Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française  
Réalisé à la cuisine centrale



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

Betteraves vinaigrette	Salade laitue et cheddar	Saucisson à l'ail et cornichons <i>* Concombres</i>	Carottes râpées BIO Vinaigrette persil	Taboulé
Boulgour façon couscous BIO <i>(légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)</i>	Sauté de bœuf au jus <i>* Colin thym et citron</i>	Steak haché de veau sauce pain d'épices <i>* Riz à la mexicaine</i>	Pâtes carbonara et fromage râpé <i>* Colin pané et pennes</i>	Poisson frais
	Pommes campagnardes	Riz camarguais		Petits pois saveur jardin <i>(tomate, ciboulette, échalote)</i>
Edam	Petit moulé nature	Yaourt nature sucré	Fromage blanc BIO nature sucré	Comté
Fruits de saison BIO	Compote de pommes BIO	Fruits de saison BIO	Cake aux pépites de chocolat	Fruits de saison BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Barre bretonne Jus de fruits	Pain et chocolat au lait	Palets Breton Lait	Palmier Fruit de saison	Brioche Chocolat au lait



Production locale

Viande racée



Produits BIO

Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable



Indication Géographique Protégée

Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française  
Réalisé à la cuisine centrale



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

LE JOUR DU Végé

 Salade de pommes de terre à la parisienne <i>(tomate, maïs, ciboulette)</i>	 Concombres et maïs BIO vinaigrette	 Salade verte et croutons	 Macédoine BIO mayonnaise	 Melon jaune BIO
Rôti de porc et ketchup <i>*Colin sauce estragon</i>	Chipolatas <i>*Pavé de merlu sauce bourgogne</i>	 Sauté de bœuf sauce curry <i>*Croq veggie tomate</i>	 Pépinettes basquaise <i>(Vin blanc, tomates, poivrons, oignons)</i>	 Poisson frais
Petits pois	Riz camarguais Brunoise de légumes saveur soleil <i>(basilic, oignons, ail)</i>	Pommes rissolées	 Carottes BIO à la ciboulette	
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Camembert	Cantal	Fromage frais nature sucré	Fraidou
 Fruits de saison BIO	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme abricot	Fruits de saison BIO	 Cake au citron
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Gaufre Jus multifruits	Fruit de saison Paillotines	Brioche Lait	Fourrandise au chocolat Compote de pommes	Pain et chocolat





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			<b>LE JOUR DU</b>	
Tomates BIO vinaigrette	Salade laitue et croûtons	Pizza au fromage	Carottes râpées BIO	Taboulé
Colin mariné ail et fines herbes	Jambon de Paris <i>*Omelette</i>	Escalope de dinde sauce aux olives <i>*Pavé de merlu sauce blanquette</i>	Dahl de lentilles corail et riz <i>(Lentilles, oignons, carottes, tomates, curry, coco)</i>	Sauté de bœuf sauce dijonnaise <i>* Croq veggie fromage</i>
Ratatouille et blé BIO	Coquillettes BIO	Petits pois carottes BIO		Purée de brocolis
Gouda BIO	Vache qui rit BIO	Mimolette	Fromage blanc et confiture	Fromage frais aux fruits
Flan au chocolat	Compote de pommes	Fruits de saison BIO	Paris Brest	Fruits de saison BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain d'épices Lait	Pain Chocolat	Barre bretonne Mr freeze	Pompon cacao Fruit de saison	Chocolatine



Production locale

Viande racée



Produits BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable



Indication Géographique Protégée

Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française

Réalisé à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Concombres BIO	<p><b>LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF</b></p> Salade laitue et oignons frites Vinaigrette persil	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> Houmous aux pois chiches <i>(épices garam masala, carotte, poivrons)</i>	<p><b>Stock secours</b></p> Pâté coupelle * Betteraves	<p><b>PIQUE NIQUE GÉANT !</b></p> Pastèque
Pavé de merlu sauce bouillabaisse <i>(Soupe de poisson, tomates, concassées, épices paella)</i>	Cheeseburger * Croq veggie	Bouchées de blé	Raviolis et fromage râpé *Cappelletti	Sandwich jambon beurre * Sandwich au fromage
Courgette béchamel	Pommes campagnardes	Gratin crécy <i>(carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)</i>	Salade verte	Chips
Cantal	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé à la banane BIO	Compote pomme	Petit Louis
Eclair chocolat	Mr Freeze	Fruits de saison BIO	Biscuit	Donut
<p><b>GOUTER</b></p> Jus de fruits Brioche	<p><b>GOUTER</b></p> Pain et confiture	<p><b>GOUTER</b></p> Mr Freeze Fourrandise	<p><b>GOUTER</b></p> Barre Bretonne Lait	<p><b>GOUTER</b></p>



Production locale

Viande racée



Produits BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable



Indication Géographique Protégée

Appellation d'origine contrôlée



Viande d'origine Française

Réalisé à la cuisine centrale