



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

**LE JOUR DU**

Galette Basquaise	 Macédoine de légumes BIO	Friand au fromage <i>*Champignons frais émincés fromage blanc ciboulette</i>	Saucisson à l'ail et cornichon <i>*Chou rouge BIO sauce enrobante à l'ail</i>	 Colombo de poisson et riz créole IGP <i>(Oignons, lentilles, poivrons, carottes, épices)</i>  <i>*Riz, légumes (carottes, céleri, poireaux), haricots blancs au colombo</i>
 Epinards et pommes de terre BIO béchamel	 Hachis parmentier BIO <i>* Hachis végétarien (purée de pommes de terre, lentilles et tomate) et salade verte</i>	Sauté de porc sauce Amérique <i>(paprika, cumin, miel, ketchup, thym)</i> <i>* Friand au fromage</i>	 Rôti de bœuf au jus et ketchup <i>* Œufs durs sauce Mornay</i>	
 Yaourt aromatisé BIO 		 Carottes braisées BIO	Haricots beurre	 Edam BIO
 Fruit de saison (HVE)	 Crème dessert au chocolat BIO	 Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes	Fruit de saison (Banane RUP)

<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

 Compote de pommes  Cookie	 Madeleine  Fruit de saison	Brioche Lait	Barre bretonne  Fruit de saison	 Pain et chocolat au lait
-------------------------------------	--------------------------------------	-----------------	---------------------------------------	------------------------------

Production locale Viande racée Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge <b>RUP:</b> region Ultra Périferique	Bleu blanc cœur Pêche responsable <b>HVE:</b> Haute valeur enviroimentale	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée <i>* Plats végétariens</i>	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
---	---	---	---	--



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Cordon bleu <i>* Croq veggie à la tomate</i>	Endives aux pommes et dés de mimolette	Poisson frais <i>* Omelette</i>	<b>LE JOUR DU</b> Salade coleslaw BIO <i>(carottes et chou blanc mayonnaise)</i>
	Petits pois au jus	Sauté de bœuf sauce pain d'épices <i>(Oignon, pain d'épices)</i> <i>* Spirales à l'italienne</i>	Haricots verts persillés BIO et pommes de terre	Dahl de pois cassés et riz <i>(Oignons, brunoise de carottes, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)</i>
	Yaourt nature sucré BIO	Purée de potiron BIO	Cantal	
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Cake au yaourt	Purée pommes bananes
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
	Pain et chocolat au lait Raisin secs	Palet breton Fruit de saison	Madeleines longues Lait	Pain et chocolat au lait

Production locale  
 Viande racée  
 Confectionné à la cuisine centrale

Produits BIO  
 Label Rouge  
**RUP:** region Ultra Périferique

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
**HVE:** Haute valeur enviromentale

Viande d'origine Française  
 Appellation d'origine contrôlée  
*\* Plats végétariens*

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée



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

**LE JOUR DU**

<p>Pizza au fromage <i>* Potage de légumes</i></p>	<p>Salade verte et emmental</p>	<p>Potage de légumes</p>	<p>Carottes râpées BIO</p>	<p>Chou blanc sauce enrobante à l'échalote <i>(fromage blanc, mayonnaise, échalote)</i></p>
<p>Sauté de bœuf sauce dijonnaise <i>(Moutarde, mélange 3 légumes, oignons, crème fraîche)</i> <i>* Pizza au fromage</i></p>	<p>Œufs durs BIO sauce Mornay</p>	<p>Spirales à la bolognaises BIO et fromage râpé <i>* Spirales BIO à l'andalouse (maïs, courgettes, champignons, poivrons, petits pois, épices paëlla, paprika)</i></p>	<p>Saucisse de Toulouse <i>* Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles)</i></p>	<p>Pavé de merlu sauce matelote <i>(herbes de provence, champignons, carottes)</i>  <i>*Semoule à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika, ail)</i></p>
<p>Haricots beurre persillés</p>	<p>Pommes de terre en robe des champs</p>	<p>Fruit de saison (Banane RUP)</p>	<p>Lentilles BIO</p>	<p>Semoule BIO et julienne de légumes</p>
<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Fromage blanc sucré BIO</p>	<p>Fruit de saison (Banane RUP)</p>	<p>Crème dessert au chocolat BIO</p>	<p>Cake à la vanille</p>

<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Gaufre au sucre Lait	Pain et chocolat au lait	Compote de pommes Paillotines	Moelleux au citron Fruit de saison	Pain et chocolat au lait

Production locale Viande racée Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge <b>RUP:</b> region Ultra Périferique	Bleu blanc cœur Pêche responsable <b>HVE:</b> Haute valeur enviromentale	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée <b>* Plats végétariens</b>	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
---	---	--	---	--



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

<p>Chou rouge BIO, pomme et cheddar</p>	<p>Betterave vinaigrette BIO</p>	<p>Tarte au fromage <i>* Salade d'endives aux pommes, vinaigrette au miel</i></p>	<p><b>Cap sur LES ANTILLES</b></p> <p>Salade iceberg et surimi, vinaigrette antilles <i>(moutarde, ananas, jus de pamplemousse)</i></p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Cappeletti et sauce tomate</p>
<p>Poisson frais <i>* Boulgour façon chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)</i></p>	<p>Rôti de bœuf sauce marengo <i>(Tomates, oignons, champignons)</i> <i>* Œufs durs</i></p>	<p>Steak haché de veau au jus <i>* Tarte au fromage</i></p>	<p>Colombo de poulet <i>(oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)</i></p> <p><i>* Riz, légumes (carottes, céleri, poireaux), haricots blancs au colombo</i></p>	
<p>Boulgour BIO aux petits légumes</p>	<p>Chou fleur BIO béchamel</p>	<p>Jeunes carottes persillées BIO</p>	<p>Riz et haricots rouges</p>	<p>Edam BIO</p>
<p>Crème dessert à la vanille BIO</p>	<p>Yaourt nature sucré BIO</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Fromage blanc BIO et coulis de mangue</p>	<p>Fruit de saison (HVE)</p>

<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Gaufre Lait	Pain et chocolat au lait	Fourrandise au chocolat Compote de pommes	Brioche Raisins secs	Chocolatine

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Viande d'origine Française	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Confectionné à la cuisine centrale	<b>RUP:</b> region Ultra Périferique	<b>HVE:</b> Haute valeur enviromentale	<b>* Plats végétariens</b>	

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>LE JOUR DU</b>		<b>REPAS REGIONAL</b>	
Crêpe jambon fromage <i>*Potage de légumes</i>	Scarole et emmental	Salade croquante BIO <i>(chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)</i>	Carottes râpées BIO	Poisson frais <i>*Croq veggie</i>
Rôti de bœuf au jus et ketchup <i>*Crêpe jambon fromage</i>	Omelette BIO	Poulet rôti <i>*Coquillettes à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika, ail)</i>	Sauté de dinde sauce orientale <i>*Œufs durs sauce Mornay</i>	Purée de potiron BIO
Petits pois BIO	Epinards BIO et pommes de terre béchamel	Coquillettes BIO et emmental râpé	Haricots beurre à l'ail	Cantal
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait	Purée de pommes BIO	Carré Bordelais	Fruit de saison (Banane RUP)
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Brioche Compote de pomme	Pain et chocolat au lait	Barre bretonne Fruit de saison	Moelleux au citron Pruneaux d'Agen	Pain Chocolat au lait

Production locale  
 Viande racée  
 Confectionné à la cuisine centrale

Produits BIO  
 Label Rouge  
**RUP:** region Ultra Périferique

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
**HVE:** Haute valeur enviromentale

Viande d'origine Française  
 Appellation d'origine contrôlée  
 Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
**\* Plats végétariens**



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

**LE JOUR DU**

 Salade verte et croûtons	 Sauté de bœuf au curry <i>* Œufs durs</i>	 Rillettes de maquereaux (Base tartinable tomatée) <i>* Endives et noix</i>	 Carotte râpée BIO	 Colin poêlé <i>* Tarte au fromage</i>
 Riz à la mexicaine <i>(Tomate, ail, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)</i>	 Gratin Crécy <i>(Carottes, pommes de terre, béchamel, cumin)</i>	 Emincé de dinde sauce bobotie <i>(tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)</i>  <i>* Boulgour façon couscous</i>	 Cassoulet <i>(haricots blancs, saucisse fumée, saucisson à l'ail)</i> <i>* Penne, haricots coco à la tomate et paprika</i>	Printanière de légumes
 Fromage blanc sucré BIO	 Boulgour pilaf BIO	 Carré BIO	 Crème dessert au chocolat BIO	 Fruit de saison BIO
 Fruit de saison (ECORESPONSABLE)	 Yaourt aromatisé BIO	Paris Brest		

<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Paillotines Fruit de saison	Madeleine Compote de pommes	Barre bretonne Lait	Pain et chocolat au lait	Chocolatine

Production locale Viande racée Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge <b>RUP:</b> region Ultra Périferique	Bleu blanc cœur Pêche responsable <b>HVE:</b> Haute valeur enviromentale	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée <i>* Plats végétariens</i>	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
---	---	--	---	--



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

**LE JOUR DU**

 Salade verte et croûtons	 Tortellini farcies à la tomate et mozarella BIO	Pizza au fromage <i>*Potage de légumes</i>	 Salade de chèvre chaud et miel	 Céleri râpé BIO mayonnaise
Rôti de porc au jus <i>* Œufs durs</i>	St Nectaire	Steak haché de veau sauce aux olives <i>* Pizza au fromage</i>	 Pavé de dinde mariné girolles, figue et miel <i>*Croisillon au fromage</i>	 Poisson frais <i>* Couscous végétarien</i>
 Epinards et pommes de terre béchamel BIO	St Nectaire	 Chou fleur béchamel BIO	Pommes noisettes	 Semoule BIO aux petits légumes ( <i>haricot vert, navet, petit pois, carotte</i> )
 Fromage blanc sucré BIO	 Fruit de saison BIO	Fruit de saison (Banane RUP)	Entremets chocolat noisette et Père Noël en chocolat	 Yaourt nature sucré BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Brioches et lait	Pain et chocolat au lait	Barre bretonne Compote pomme cassis	Paillottes Fruit de saison	Pain et chocolat au lait

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable		Indication Géographique Protégée
Confectionné à la cuisine centrale	<b>RUP:</b> region Ultra Périferique	<b>HVE:</b> Haute valeur enviromentale	<i>* Plats végétariens</i>	