



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade verte et dés d'emmental</p>	<p>Tarte au fromage <i>*Pomelos et sucre</i></p>	<p>Potage de à la tomate</p>	<p></p> <p>Carottes râpées BIO et dés de mimolette</p>	<p>Poisson frais <i>*Riz à l'indienne</i></p>
<p></p> <p>Tortellini tomate mozzarella BIO et sauce tomate</p>	<p> </p> <p>Rôti de bœuf sauce marenco <i>(tomate, oignon, champignon)</i> <i>*Tarte au fromage</i></p>	<p></p> <p>Steak haché de veau sauce dijonnaise <i>(moutarde, oignon, crème, petits légumes)</i> <i>*Œufs durs</i></p>	<p></p> <p>Rôti de porc au jus <i>*Coquillettes et lentilles à la tomate</i></p>	<p></p> <p>Riz camarguais</p>
<p></p> <p>Purée de pommes BIO</p>	<p></p> <p>Petits pois BIO</p>	<p>Purée de patates douces</p>	<p></p> <p>Brocolis BIO béchamel</p>	<p></p> <p>Gouda BIO</p>
<p> </p> <p>Purée de pommes BIO</p>	<p></p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p></p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p>Galette des rois </p>	<p></p> <p>Flan nappé au caramel BIO</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Galette St Michel</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Pain et chocolat au lait</p>	<p> Galette de rois</p> <p>Lait</p>	<p>Madeleine longue</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et chocolat au lait</p>



Production locale

Viande racée



Produits BIO



Label Rouge



Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Viande d'origine Française
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



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

LE JOUR DU

 Saucisse de Toulouse BIO <i>*Gratin campagnard</i>	 Colin sauce bourride <i>(crème, ail, julienne, oignon)</i> <i>*Semoule à l'andalouse</i>	Salade verte et gouda	 Œufs dur mayonnaise	 Carottes râpées BIO
 Lentilles BIO	 Semoule BIO safranée et poêlée de légumes BIO	 Carbonade façon flamande <i>(Sauté de bœuf, oignons, pain d'épices, carottes, thym)</i> <i>*Blé à l'andalouse</i>	 Chili sin carne <i>(carottes, tomates, haricots rouges, maïs, paprika doux)</i>	 Emincé de poulet sauce curry <i>*Œufs durs sauce Mornay</i>
 Cantal	 Emmental BIO	Ecrasé de pommes de terre	Haricots beurre	Haricots beurre
 Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Stracciatella	 Yaourt nature sucré BIO	Gâteau basque

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Rocher choco coco Compote de pommes	Pain d'épices Abricots secs	Pain et chocolat au lait Fruit de saison	Brioche Lait	Pain et chocolat au lait

Production locale Viande racée Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge RUP: region Ultra Périphérique	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
---	--	--	---	--



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
<p>Sauté de bœuf sauce bobotie <i>(tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry,)</i> <i>*Crêpe aux champignons</i></p>	<p>Salade verte et maïs</p>	<p>Paupiette de veau sauce Vallée d'Auge <i>(oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)</i> <i>*Penne, haricots rouge et petits pois</i></p>	<p>Carottes râpées BIO</p>	<p>Poisson frais <i>*Riz à la mexicaine</i></p>
<p>Chou fleur BIO béchamel</p>	<p>Omelette BIO</p>	<p>Petits pois</p>	<p>Merguez <i>*Couscous végétarien</i></p>	<p>Coquillettes</p>
<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p>	<p>Purée de potiron BIO</p>	<p>Comté</p>	<p>Semoule et légumes couscous BIO <i>(carotte, courgette, céleri, navet, pois chiches, poivron)</i></p>	<p>Fromage blanc fraise BIO</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p>Fruit de saison (Banane RUP)</p>	<p>Tarte aux poires</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Gaufre</p> <p>Compote pommes fraises</p>	<p>Pain et chocolat au lait</p>	<p>Moelleux citron</p> <p>Lait</p>	<p>Cookie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et chocolat au lait</p>

Production locale

Viande racée

Confectionné à la cuisine centrale

Produits BIO

Label Rouge

RUP: region Ultra Périphérique

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

HVE: Haute valeur environnementale

Viande d'origine Française
Appellation d'origine contrôlée

*** Plats végétariens**

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p>				
<p>Salade verte et dés d'emmental</p>	<p>Pizza au fromage <i>*Betterave vinaigrette</i></p>	<p>Potage de légumes BIO</p>	<p>Salade de chou chinois</p> <p>Nems au poulet <i>*Nems aux légumes</i></p> <p>Riz cantonais <i>cantonais végété</i> *riz</p> <p>Ananas frais et coco râpé</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette et gouda</p>
<p>Gratin campagnard <i>(Lentilles, pommes de terre)</i></p>	<p>Rôti de bœuf au jus et ketchup <i>*Pizza au fromage</i></p>	<p>Penne sauce fromagère au jambon <i>*Penne sauce fromagère</i></p>		<p>Colin mariné thym citron <i>*Tarte aux poireaux</i></p>
<p>Compote pommes abricots BIO</p>	<p>Carottes BIO aneth citron</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>		<p>Purée de panais</p>
<p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>		<p>Cake aux pépites de chocolat</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER
<p>Pain et chocolat au lait</p>	<p>Pompon cacao</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Compote pomme abricots</p>	<p>Palmier</p> <p>Lait</p>	<p>Chocolatine</p>

Production locale
 Viande racée
 Confectionné à la cuisine centrale

Produits BIO
 Label Rouge
RUP: region Ultra Périphérique

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
HVE: Haute valeur environnementale

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

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

C'EST LA Chandeleur | **MARDI** | **MERCREDI** | **JEUDI** | **VENREDI**



LE JOUR DU **Végé**

<p>Champignons frais émincés sauce fromage blanc ciboulette</p>	<p>Colin sauce matelote <i>(herbes de provence, oignons, carottes, champignons)</i> <i>*Riz et achard de légumes</i></p>	<p>Boulettes d'agneau sauce orientale <i>*Couscous végétarien</i></p>	<p>Salade verte, vinaigrette moutardée à l'ancienne</p>	<p>Blé BIO lentilles champignons curry</p>
<p>Sauté de bœuf Bourguignon <i>(champignon, carotte, ail, oignon)</i> <i>*Omelette au fromage BIO</i></p>	<p>Riz créole</p>	<p>Semoule et légumes tajine BIO</p>	<p>Tartiflette <i>*Tartiflette sans porc</i></p>	<p>Camembert BIO</p>
<p>Haricots beurre</p>	<p>Cantal</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fromage blanc BIO et coulis de myrtilles</p>	<p>Flan nappé au caramel BIO</p>
<p>Crêpe moelleuse BIO</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Fruit de saison BIO</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Petit beurre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain et chocolat au lait</p>	<p>Paillotines</p> <p>Lait</p>	<p>Madeleine longue</p> <p>Compote pommes abricots</p>	<p>Pain et chocolat au lait</p>

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	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée	
Confectionné à la cuisine centrale	RUP: region Ultra Périphérique	HVE: Haute valeur enviromentale	* Plats végétariens		



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

LE JOUR DU **Vege**

 Salade verte et emmental Saucisse de Toulouse BIO <i>*Gratin campagnard</i>	Tarte au fromage <i>*Betterave vinaigrette</i>	 Chou rouge râpé BIO sauce enrobante à l'ail <i>(mayonnaise, fromage blanc)</i>	 Carottes râpées BIO et gouda	 Papillons (pâtes) BIO à l'italienne <i>(brunoise de légumes, lentilles, olives, sauce tomate, thym)</i>
 Lentilles BIO	 Petits pois BIO	 Mélange de 4 céréales BIO <i>(Blé, épeautre, orge, riz complet)</i>	 Epinards béchamel BIO	 Saint Nectaire
 Fromage blanc aux fruits BIO	 Fruit de saison	 Yaourt nature sucré BIO	 Cake à la vanille	Fruit de saison (Banane RUP)

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche Lait	Pain et chocolat au lait	Petit beurre Fruit	Mini roulé au chocolat Compote pomme banane	Gaufre Lait

Production locale Viande racée Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge RUP: region Ultra Périphérique	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
---	--	--	--	--



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

LE JOUR DU

<p>Houmous de lentilles corail et carottes <i>(pois chiches, lentilles corail, carotte, curry, cumin)</i></p>	<p>Céleri râpé mayonnaise BIO</p>	<p>Salade verte et maïs</p>	<p>Pilon de poulet <i>*Coudes à la méditerranéenne</i></p>	<p>Carottes râpées BIO et gouda</p>
<p>Sauté de bœuf au jus <i>*Blé à l'italienne</i></p>	<p>Omelette</p>	<p>Parmentier de poisson polenta carottes (colin et sardines) <i>*Hachis lentilles tomate</i></p>	<p>Pommes rissolées</p>	<p>Colin pané et citron <i>*Œufs durs</i></p>
<p>Haricots verts BIO</p>	<p>Riz à la tomate</p>	<p>Purée de pommes BIO</p>	<p>Cantal</p>	<p>Chou fleur béchamel BIO</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Purée de pommes BIO</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet à la framboise</p>

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

<p>Palet breton</p> <p>Lait</p>	<p>Pain et chocolat au lait</p>	<p>Gaufre au sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Chocolatine</p>	<p>Pain et chocolat au lait</p>
---------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	--------------------	---------------------------------

Production locale Viande racée	Produits BIO Label Rouge	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée <i>* Plats végétariens</i>	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
-----------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------	---	--

Confectionné à la cuisine centrale

RUP: region Ultra Périphérique

HVE: Haute valeur enviromentale



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

LE JOUR DU

 Omelette BIO	Salade verte et maïs 	Emincé de dinde à la sauge <i>*Semoule tandoori</i> 	Rillettes de sardines	 Carottes râpées BIO et dés de mimolette
 Brocolis béchamel et pommes de terre BIO	 Sauté de bœuf marengo (tomate, oignon, champignon) <i>*Gratin campagnard</i>	 Semoule BIO aux petits légumes	 Macaronis BIO à la carbonara (porc) <i>* Macaronis sauce fromagère</i>	 Colin mariné thym citron <i>*Œufs durs sauce Mornay</i>
Gouda	Pommes rissolées	 Camembert BIO	Printanière de légumes <i>(pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)</i>	Cake au chocolat
 Fruits de saison	 Crème dessert vanille BIO	Fruits de saison (RUP)	 Yaourt nature sucré BIO	Cake au chocolat

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Barre bretonne Compote pomme	Pain et chocolat au lait	Brioche Pruneaux d'Agen	Fourrandise citron Lait	Petit beurre Compote pomme banane
---------------------------------	--------------------------	----------------------------	----------------------------	--------------------------------------

Production locale Viande racée	Produits BIO Label Rouge	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
-----------------------------------	-----------------------------	--------------------------------------	---

Confectionné à la cuisine centrale

RUP: region Ultra Périphérique

HVE: Haute valeur enviromentale

*** Plats végétariens**