










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Céléri râpé BIO mayonnaise </p>	<p> Rôti de porc BIO *Rôti de dinde <i>*Penne aux haricots rouges et petits pois</i></p>	<p> Salade coleslaw BIO <i>(chou blanc et carottes mayonnaise)</i> </p>	<p><b>LE JOUR DU</b>  <b>VEGÉ</b></p> <p></p> <p> Couscous végétarien <i>(semoule BIO, pois chiche, raisins de Corinthe, abricots secs, raz el hanout, légumes couscous)</i> </p>	<p> Salade verte et maïs</p>
<p> Pavé de merlu sauce paëlla <i>(oignon, curcuma, épice paëlla, poivron, tomate, ail)</i> <i>*Riz new Dehli</i> </p>	<p> Chou fleur ciboulette et penne BIO</p>	<p>  Sauté de veau au jus <i>*Œufs durs sauce Mornay</i></p>	<p> Fromage blanc BIO miel citron </p>	<p> Pilon de poulet <i>*Hachis lentilles tomates</i></p>
<p> Riz IGP à la tomate</p>	<p>Brie</p>	<p>Haricots beurre</p>	<p> Purée de pommes de terre BIO </p>	<p> Purée de pommes de terre BIO</p>
<p> Crème dessert vanille BIO</p>	<p> Fruit de saison </p>	<p> Crème dessert lbaski</p>	<p> Cake à l'orange</p>	<p> Yaourt nature sucré BIO</p>
<p>GOUTER</p> <p>Pompom cacao</p> <p>Lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain</p> <p>Chocolat au lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Petit beurre</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Madeleines longues</p> <p>Compote pommes abricots</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain</p> <p>Chocolat au lait</p>
<p> Production locale</p> <p> Confectionné à la cuisine centrale</p> <p> Produits BIO</p>	<p> Région Ultra Périphérique</p> <p> Label Rouge</p> <p>* Plats végétariens</p>	<p> Bleu blanc cœur</p> <p> Pêche responsable</p> <p> Haute valeur environnementale</p>	<p> Viande d'origine Française</p> <p> Plat durable</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p> <p> Appellation d'origine contrôlée</p>

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Colin meunière  
*\*Riz à la mexicaine*



Carottes râpées BIO et gouda



Pâté de campagne et cornichon

*\*Endives et noix*



Salade verte et emmental



Rôti de bœuf  
sauce hongroise

*(champignon, piment doux, tomate)*  
*\*Blé à l'andalouse*



Epinards béchamel et pommes de terre BIO



Omelette BIO (individuelle)



Poulet rôti

*\*Crao veggio à la tomate*



Pâtes à la bolognaise

*\*Penne à l'italienne*



Carottes Vichy BIO



Carré BIO

Macaronis à la sauce tomate



Printanière de légumes BIO

*(pommes de terre, haricots verts, petits pois, carottes)*



Fruit de saison BIO



Cantal



Fruit de saison BIO



Flan vanille BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit de saison BIO

Tarte aux pommes

GOUTER

Brioche

Lait

*Production locale*

*Confectionné à la cuisine centrale*

*Produits BIO*

GOUTER

Pain

Chocolat au lait

*Région Ultra Périphérique*

*Label Rouge*

*\* Plats végétariens*

GOUTER

Fourrandise au chocolat

Fruit de saison

*Bleu blanc cœur*

*Pêche responsable*

*Haute valeur environnementale*

GOUTER

Pain

Chocolat au lait

*Viande d'origine Française*

*Plat durable*

GOUTER

Barre bretonne

Abricots secs

*Appellation d'Origine Protégée*

*Indication Géographique Protégée*

*AOC Appellation d'origine contrôlée*



LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

Menu régional  
Nouvelle Aquitaine

LE JOUR DU 

	Salade verte et emmental	Carottes râpées BIO et mimolette		Endives et bleu BIO et vinaigrette au miel
Poisson frais <i>*Riz à la mexicaine</i>	Saucisse de Toulouse <i>*Gratin campagnard</i>	Parmentier de poisson polenta carotte <i>*Blé à l'italienne</i>	Saute de boeuf sauce marengo <i>(champignons, tomate)</i> <i>*Eau dur sauce Mornay</i>	Spirale BIO à la mexicaine <i>(haricots rouges concassé de tomate, poivrons paprika)</i>
Haricots beurre et riz camarguais	Lentilles BIO		Pommes de terre en robe des champs et creme ciboulette	
Gouda BIO		Fromage blanc aux fruits BIO	Yaourt nature sucré local BIO	
Fruit de saison BIO	Fruit de saison		Carre Bordelais	Purée pommes polres

BOÛTES BOÛTES BOÛTES BOÛTES BOÛTES

Moelleux au citron

Pain

Petit beurre

Pain d'épices




Chocolatine

Lait




Chocolat au lait

Fruit de saison




Fruit de saison

-  Production locale
-  Confectionné à la cuisine centrale
-  Produits BIO

-  Région Ultra Périphérique
-  Label Rouge
- \* Plats végétariens*

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Haute valeur environnementale

-  Viande d'origine Française
-  Plat durable

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Appellation d'origine contrôlée

LUNDI

**LE JOUR DU**



Poisson  
d'avril !



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Rôti de bœuf au jus et ketchup  
*\*Bié à l'andalous*

Carottes râpées BIO

Salade verte et emmental

Boulettes d'agneau sauce navarin  
*(aïnon, ail, herbes de Provence, carottes, navets, concentré de tomate)*  
*\*Œufs durs sauce Mornay*

Salade coleslaw BIO  
*(carottes et chou blanc mayonnaise)*

Carottes Vichy et blé BIO

Colin à la napolitaine  
*\*Gratin campagnard*

Macaronis à la carbonara BIO  
*\*Macaronis à la basque*

Flageolets

Omelette BIO

Cantal

Epinards et pommes  
de terre béchamel BIO

Fromage blanc nature sucré BIO

Brie

Haricots verts et pommes sautées

Fruit de saison BIO

Yaourt aromatisé BIO  
à la vanille

Eclair au chocolat

Flan nappé caramel BIO

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Pain

Madelaines longues

Cake marbré

Paillotines

Pain

Choloat au lait

Fruit

Compote pomme banane

Lait

Chocolat au lait



Production locale



Région Ultra Périphérique



Bleu blanc cœur



Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée



Confectionné à la cuisine centrale



Label Rouge



Pêche responsable



Plat durable



Indication Géographique Protégée



Produits BIO

\* Plats végétariens























Haute valeur environnementale



Appellation d'origine contrôlée

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

LE JOUR DU 

<p> Salade verte et mimolette</p> <p> Pavé de merlu sauce bouillabaisse <i>(soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épice paëlla)</i> <i>*Riz à la mexicaine</i></p> <p> Riz de camargue safrané</p> <p> Yaourt nature sucré BIO</p>	<p>  Poulet rôti <i>*Coquillettes à l'italienne</i></p> <p> Petits pois</p> <p> Cantal</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>  Rôti de boeuf et jus ketchup <i>*Blé à l'adalouse</i></p> <p>Mélange de légumes (carottes jaunes et oranges) et haricots plats</p> <p> Camembert</p> <p> Flan au chocolat</p>	<p> Gratin campagnard <i>(pommes de terre, lentilles, crème, curry)</i></p> <p>Jambon blanc <i>*Œufs durs sauce Mornay</i></p> <p> Emmental BIO</p> <p> Fruit de saison </p>	<p>  Carottes râpées BIO et gouda</p> <p>Jambon blanc <i>*Œufs durs sauce Mornay</i></p> <p> Coquillettes</p> <p>Tarte abricotine</p>
---	---	--	--	--

GOUTER GOUTER GOUTER GOUTER GOUTER

Gaufre	Pain	Cookie	Fourrandise à la fraise	Pain
Compote pommes bananes	Chocolat au lait	Fruit	Lait	Chocolat au lait
 Production locale	 Région Ultra Périphérique	 Bleu blanc cœur	 Viande d'origine Française	 Appellation d'Origine Protégée
 Confectionné à la cuisine centrale	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Plat durable	 Appellation d'origine contrôlée
 Produits BIO	<i>* Plats végétariens</i>	 Haute valeur environnementale		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Menu régional Nouvelle Aquitaine</b></p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Saucisse de Toulouse <i>*Gros campagnard</i></p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc nature sucre BIO</p>	<p>Riz IGP jambalaya <i>(haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)</i></p> <p>Edam BIO</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Farfalles bœuf crème et champignons <i>*Farfalles sauce fromagère</i></p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Céleri râpé BIO sauce enrobante à l'échalote et emmental <i>(fromage blanc, mayonnaise, échalote)</i></p> <p>Sauté de veau au jus <i>*Omelette BIO (individuelle)</i></p> <p>Epinards béchamel BIO</p> <p>Cake à la vanille</p>	<p>Poisson frais <i>*Semoule façon couscous</i></p> <p>Semoule BIO et poêlée de légumes</p> <p>Cantal</p> <p>Purée de pommes</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompom cacao	Paillotines	Fourrandise fraise	Pain	Chocolatine
Fruit	Abricots secs	Lait	Chocolat au lait	
Production locale	Région Ultra Périphérique	Bleu blanc cœur	Viande d'origine Française	Appellation d'Origine Protégée
Confectionné à la cuisine centrale	Label Rouge	Pêche responsable	Plat durable	Indication Géographique Protégée
Produits BIO	* Plats végétariens	Haute valeur environnementale		Appellation d'origine contrôlée