

Semaine du 29 août au 02 septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p><b>C'EST LA RENTREE</b></p> <p>Carottes râpées</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Taboulé</p>
			<p>Steack haché</p> <p>Colin mariné au thym et au citron</p>	<p>Nuggets de blé</p>
			<p>Pommes "sourire" et ketchup</p>	<p>Petits pois à la Lyonnaise</p>
			<p>Carré de l'est à la coupe</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
			<p>Liégeois chocolat</p>	<p>Nectarine</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
			<p>Petit beurre Yaourt nature sucré Prunes rouge</p>	<p>Baguette et confiture de fraise Lait Compote de pommes</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

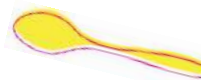
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



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

LE JOUR DU Végé

Salade de lentilles	Concombres en salade Vinaigrette nature	Gaspacho	<div style="text-align: right;"> </div> Melon jaune	Salade verte et croûtons, vinaigrette miel
Cubes de hoki pané et citron	Sauté de bœuf bourguignon (oignon, tomate)  Steak de colin au curry	Paupiette de veau au jus  Filet de limande au beurre blanc	Ailerons de poulet ("chicken wings")  Nuggets de poisson	Omelette
Carottes Vichy	Nouilles LOCALES saveur sauge tomate	Purée de légumes (pomme de terre, courgette, haricot vert)	Pommes sautées et ketchup	Ratatouille et blé (50/50)
Coulommiers à la coupe	Tomme à la coupe	Tomme noire à la coupe	Milk shake à la framboise	Fromage blanc sucré
Raisin blanc	Compote pomme fraise	Pastèque	Galettes Saint Michel	Brownies
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Sirop de grenadine Pêche	Paillolines Yaourt aromatisé Poire	Palet breton Fromage frais sucré Jus d'orange	Pain au chocolat Lait Compote pomme banane	Baguette Croc lait Nectarine

	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		Plat végétarien				



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

LE JOUR DU Vége

Haricots verts en salade Vinaigrette ciboulette	Pastèque	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette moutarde	Concombre à la crème et ciboulette
Tortellinis ricotta épinards sauce tomate et fromage râpé	 Limande meunière	Rôti de veau au jus Colin mariné ail et fines herbes  	Emincé de dinde à la sauge (champignon, carotte)  Pavé de merlu sauce citron  	Chili con carne (haricots rouges, maïs, sauce chili, poivrons)  Cubes de colin sauce waterzoï (julienne de légumes, crème, ail)  
	Pommes vapeur	Haricots beurre persillés	Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, poivrons)	(Riz)
Yaourt aromatisé	Croc lait	Fromage frais nature et sucre	Camembert à la coupe	Saint Paulin à la coupe
Prunes jaune	Crème dessert à la vanille	Melon jaune	Beignet au chocolat	Compote pomme banane
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche et gelée de groseilles Sirop de citron Compote pomme pêche	Gouter fourré Fromage frais fruité Poire	Baguette Fromage fondu Président Jus de raisin	Céréales Lait Nectarine	Fourrandise au chocolat Yaourt nature sucré Banane

Production locale  Viande racée  Spécialité du chef	Produits BIO  Label Rouge  Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur  Pêche responsable  Plat végétarien	Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée
---	---	---	---	--



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
Salade verte, rondelles de radis et maïs Vinaigrette au basilic	Salade de pommes de terre à la parisienne (basilic, échalote, tomate, maïs)	Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées	Melon jaune
Penne LOCALES à la bolognaise Filet de limande sauce basilic 	Pané de mozzarella	Pizza tomate fromage Pizza royale (jambon de porc)	Rôti de bœuf au jus Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon)	Brandade de morue
(Penne)	Mélange de légumes et haricots plats (brocoli, carottes jaunes et oranges)	Salade iceberg	Courgettes aux herbes	
Tomme blanche à la coupe	Gouda à la coupe	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc à la fraise	Brie à la coupe
Purée de pomme mure LOCALE	Raisin noir	Melon vert	Tarte poire	Mousse au chocolat
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et confiture de prunes Sirop de fraise Nectarine	Bongateau fraise Fromage frais fruité Jus de pomme	Baguette Pavé demi-sel Compote de pommes	Croissant Lait Pêche	Gaufrette cacao Yaourt nature sucré Pomme bicolore

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef















- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française




- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien


- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée




- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelo et sucre	Friand au fromage	 Concombre en salade, vinaigrette persil	 Chou fleur sauce cocktail (mayonnaise et ketchup)	 Chiffonnade de salade, vinaigrette miel
 Boulettes d'agneau sauce olives Boulettes soja tomate basilic	 Sauté de bœuf sauce hongroise (au paprika) Colin mariné à la méridionale (tomate, huile d'olives) 	 Rôti de porc au jus Filet de hoki meunière	 Macaroni LOCALES à l'indienne (épice tandoori, pois chiches, lentilles) 	Cordon bleu Calamars à la Romaine
Semoule et légumes couscous	Carottes braisées	Haricots verts	(Macaronis)	Petit pois Lyonnaise 
Cotentin	Fromage frais aux fruits	Carré de l'Est à la coupe 	Yaourt nature sucré	Emmental à la coupe
Compote de pomme	Pasteque	 Semoule au lait à la vanille	Poire locale 	 Cake au citron
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Gaufre pâtissière Lait Prunes	Baguette Fraidou Jus d'orange	Gaufre au chocolat Yaourt nature sucré Pêche	Baguette et beurre Sirop de citron Compote pomme abricot	Madeleines longues Fromage frais sucré Nectarine

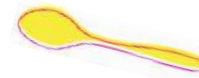
-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Plat végétarien

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée



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

LE JOUR DU Végé

Concombres en salade Vinaigrette échalote	Salade de riz à la Parisienne	Chou rouge rapé, vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde)	Céleri râpé à la méridionale (mayonnaise safrané, ail et basilic)	Œuf mayonnaise
Jambon blanc Colin gratiné au fromage 	Omelette	Hachis Parmentier (viande + PDT) Nuggets de poisson (colin)	Rôti de veau sauce au pain d'épices Croq veggie à la tomate	Cubes de saumon sauce crème
Coquillettes LOCALES	Chou-fleur au gratin	(Purée)	Potiron BIO	Pommes vapeur persillées
Bûchette mi-chèvre à la coupe	Tomme grise à la coupe	Fromage blanc et cassonade	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
Compote pomme banane	Liégeois à la vanille	Raisin noir	Eclair au chocolat	Kiwi
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Palets bretons Lait Prunes rouges	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre Pomme rouge	Bongateau chocolat Sirop de grenadine Compote de pommes	Baguette Cotentin Jus de raisin	Pain chocolat Fromage blanc sucré Jus de pomme

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Betteraves sauce passion  
(moutarde, huile,  
purée de fruit de la passion)

Salade verte et maïs,  
vinaigrette moutarde

Œufs durs  
et sauce tartare  
(mayonnaise, câpres, échalote,  
ciboulette, cornichons)

Endives au tzatziki

Chou blanc vinaigrette  
à la framboise



Farfalles LOCALES  
sauce fromagère  
(fromage frais ail et fines herbes, haricots  
blancs, sauce tomate)

Escalope de dinde  
sauce vierge

Sauté de bœuf  
sauce de bourgogne

Chipolatas

Emincé de poulet sauce "kipik"

Pavé de merlu sauce vierge

Pavé de poisson  
mariné thym citron

Aiguillettes de  
colin pané  
& ketchup du chef

Moules sauce basilic



Carotte

Riz safrané

Haricots verts persillés

Pommes rissolées

Yaourt nature  
et sucre

Tomme  
blanche à la coupe

Fromage frais  
nature et sucre

Edam à la coupe

Vache qui rit BIO

Raisin blanc

Compote pomme ananas

Quartiers de  
pomme & sauce  
chocolat du chef au lait de coco

Moëlleux aux poires  
& coulis de mirabelle  
du chef

Panna cotta à la vanille  
& coulis de  
mangue du chef

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette  
Camembert  
Jus de pomme

Gaufre au sucre  
Fromage frais fruité  
Kiwi

Céréales  
Lait  
Prunes

Baguette et gelée de groseilles  
Yaourt nature sucré  
Banane

Barre bretonne  
Sirop de citron  
Compote pomme



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge

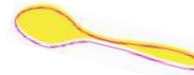
Pêche responsable



Plat végétarien



Viande d'origine  
Française



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

**LE JOUR DU** **Végé**

Potage de légumes	Salade de torti Orientale	Salade iceberg, radis rondelles et maïs Vinaigrette agrumes	Chou rouge râpé, sauce enrobante à l'ail	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Poissonnette	Saucisse de francfort (porc) Hoki pané et citron	Colin mariné à la brésilienne (tomate, citron vert, oignon)	Rôti de veau sauce au miel Filet de limande sauce lombarde (tomate, ciboulette, ail, crème, oignon, épices safran)	Semoule à la mexicaine
Pommes vapeur	Mélange de légumes et brocolis (carotte, chou fleur, brocoli)	Purée de carotte céleri potiron	Petits pois à la lyonnaise	
Montboissier à la coupe	Yaourt aromatisé	Fraidou	Carré de l'Est à la coupe	Fromage frais sel de Guérande
Pomme bicolore locale	Orange	Smoothie mangue vanille	Crêpe moelleuse sucrée	Gélifié au chocolat
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Brioche et beurre Fromage frais aux fruits Compote pomme	Baguette Fraidou Jus d'orange	Palet Breton Fromage blanc sucré Pomme bicolore	Petit beurre Yaourt nature sucré Prunes jaunes	Croissant Yaourt aromatisé Kiwi

Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

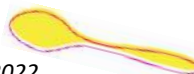
Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Plat végétarien

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée











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














LE JOUR DU Végé

Salade fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée)  Vinaigrette nature	Betteraves en salade  Vinaigrette échalote	Carottes râpées  Vinaigrette miel	Salade verte et vinaigrette du terroir	Rillettes de colin
Escalope de porc sauce charcutière  Pavé de merlu sauce armoricaine (estragon, crème, concentré de tomate)	Emincé de poulet sauce estragon (paprika, thym, cumin, crème)  Colin gratiné au fromage	Rôti de bœuf au jus  Calamars à la romaine	Croq veggie au fromage	Couscous merguez  Cubes de colin sauce orientale (oignon, ail, cumin)
Purée de pommes de terre	(Penne LOCALES)	Haricots verts	Epinards à la crème	(Semoule et légumes couscous)
Tomme à la coupe	Fromage frais nature et sucre	Tomme blanche à la coupe	Yaourt aromatisé	Gouda à la coupe
Purée de pomme cannelle BIO et LOCALE	Pomme rouge	Gâteau yaourt vanille	Gaufre pâtissière	Banane
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette viennoise et pate à tartiner Lait Prunes	Paillolines Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette et gelée de groseilles Fromage frais sucré Poire	Baguette Croc lait Jus de raisin	Palets bretons Sirop de fraise Compote pomme cassis

	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		Plat végétarien				



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	
 <p><b>Diabolo grenadine</b></p> <p><b>Potage potiron et croutons</b></p>		<p><b>LE JOUR DU</b> </p>		
 <p><b>Sauté de veau sauce curry</b></p> <p><b>Hoki sauce curry</b></p>		<p><b>FERIE</b></p>		
 <p><b>Pépinettes (pâtes LOCALES)</b></p>				
 <p><b>Compote pomme abricot, fromage blanc, coulis de fraise et brisures d'Oréo</b></p>				
		<p><b>LE JOUR DU</b> </p>		
<p><i>GOUTER</i></p>		<p><i>GOUTER</i></p>		<p><i>GOUTER</i></p>
<p>Céréales Lait Kiwi</p>		<p>Pain au lait et barre de chocolat Yaourt nature sucré Orange</p>		<p>Gaufre au sucre Sirop de citron Pommes</p>
<p>Céréales Lait Kiwi</p>		<p>Pain au lait et barre de chocolat Yaourt nature sucré Orange</p>		<p>Gaufre au sucre Sirop de citron Pommes</p>

	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		Plat végétarien				



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Champignons émincés Vinaigrette échalote	Potage Crécy (aux carottes)	Tarte fromage	Chou rouge râpé vinaigrette tradition	
Omelette	Colin mariné ail et fines herbes	Bœuf braisé au jus Filet de limande à l'aneth	Jambon blanc Nuggets de poisson (colin)	<b>FERIE - 11 NOVEMBRE</b>
Pommes campagnardes et ketchup	Macaronis LOCALES	Légumes potée (chou vert, poireau, carotte, navet, pomme de terre)	Purée de céleri et pommes de terre	
Cotentin	Gouda à la coupe	Fromage frais nature et sucre	Coulommiers à la coupe	
Gélifié à la vanille	Poire locale	Kiwi	Moëlleux Nutolonade	
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et confiture de prune Lait Clémentines	Bongâteau fraise Fromage frais fruité Jus de pomme	Baguette Pavé demi-sel Compote pomme banane	Céréales Lait Banane	



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



Plat végétarien



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

**LE JOUR DU** **Vege**

Salade d'endives Vinaigrette tradition	Macédoine mayonnaise vinaigrette moutarde	Mâche et croûtons, vinaigrette miel	Pomelo et sucre	Pâté de foie Œufs durs sauce cocktail
Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles et curry)	Poissonnette	Lasagne bolognaise Lasagnes au saumon	Rôti de bœuf au jus Colin mariné thym citron	Pavé de merlu sauce crevette
	Julienne de légumes et riz		Petits pois Lyonnaise	Semoule et jus de légumes
Edam à la coupe	Yaourt aromatisé	Camembert à la coupe	Fraidou	Fromage blanc à la fraise
Compote pomme cassis	Ananas	Crème dessert au caramel	Donuts au sucre	Pomme golden locale
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Brioche et pâte à tartiner Sirop de citron Kiwi	Baguette Fraidou Jus d'orange	Palmier Yaourt nature sucré Orange	Bongateau à la fraise Fromage frais sucré Banane	Croissant Lait Compote pomme fraise

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



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

Taboulé	Salade verte et cœur de palmier Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde)	Carottes râpées	Bouillon au miso   Emincé de bœuf laqué Steak de colin Misoyaki (miel, miso, sauce soja, jus de citron) Riz vinaigré et poêlée de légumes asiatique	Chou blanc vinaigrette Vinaigrette persil
Poulet rôti au jus Omelette nature	Saucisse de Toulouse (porc) Calamars à la romaine	Colin gratiné au fromage	Emincé de bœuf laqué Steak de colin Misoyaki (miel, miso, sauce soja, jus de citron) Riz vinaigré et poêlée de légumes asiatique	Brandade de Morue
Chou romanesco	Lentilles	Epinards et pommes de terre béchamel		
Tomme blanche à la coupe	Brie à la coupe	Gouda à la coupe	Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Poire locale	Liégeois au chocolat	Compote pomme banane et cigarette russe	Gâteau japonais	Ananas frais et chantilly
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Palets bretons Sirop de grenadine Compote de pommes	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre Kiwi	Bongâteau au chocolat Fromage frais aux fruits Orange	Céréales Lait Banane	Baguette Petit moulé nature Jus de raisin

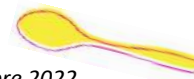
- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- 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 de blé à la parisienne (basilic, échalote, tomate, maïs)	Laitue et noix, vinaigrette basilic	 Salade verte et maïs, vinaigrette ciboulette	 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	 Macédoine mayonnaise
Sauté de porc marengo  Limande meunière et citron  	Quenelles de veau sauce normande (crème, champignon)  Pavé de merlu sauce normande (crème, champignon)	Emincé de poulet sauce hongroise (paprika)  Cubes de hoki pané  	 Sauté de bœuf sauce bobotie (cannelle, cumin, raisins et abricots secs)  Blanquette de colin (crème, citron, carottes)  	 Boulgour et égréné végétal à la marocaine (oignon, cumin, cardamome, anis vert, raisins et abricots secs, concentré de tomate)
Haricots verts à l'ail	 Riz créole	Chou-fleur ciboulette	Frites	(Boulgour)
Yaourt aromatisé	Coulommiers à la coupe	Tomme noire à la coupe	Fromage blanc et cassonade	Carré de l'est à la coupe
Clémentines	  Purée de pomme miel BIO et LOCALE	Semoule au lait	 Cake épeautre citron 4 épices	Orange
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette Camembert Jus de pomme	Pompon cacao Fromage frais fruité Poire	Baguette et pâte à tartiner Sirop de citron Kiwi	Pain au chocolat Yaourt nature sucré Pomme golden	Paillolines Lait Compote de pommes

Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Plat végétarien

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée