

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>C'EST LA RENTREE</p> <p>Salade de tomates, Vinaigrette échalote</p> <p>Carottes râpées</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf, mayonnaise)</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>Camembert à la coupe </p> <p>Carré de l'est à la coupe </p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
			<p>Liégeois chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Peche</p> <p>Nectarine</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
			<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Prunes rouge</p>	<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait</p> <p>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



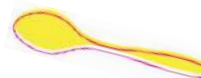
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



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

LE JOUR DU Végé

Salade de riz à la parisienne (maïs, tomate, basilic, échalotes) Salade de lentilles	Concombres en salade Tomates en salade Vinaigrette nature	Gaspacho	<div style="text-align: center;"> Melon jaune </div>	Carottes râpées 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	<div style="text-align: center;"> Ailerons de poulet ("chicken wings") Nuggets de poisson </div>	Omelette
Carottes Vichy	Nouilles LOCALES saveur sauge tomate	Purée de légumes (pomme de terre, courgette, haricot vert)	<div style="text-align: center;"> Pommes sautées et ketchup </div>	Ratatouille et blé (50/50)
Coulommiers à la coupe Bûchette mi-chèvre à la coupe	Brie à la coupe Tomme à la coupe	Tomme noire à la coupe	<div style="text-align: center;"> Milk shake à la framboise </div>	Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits
Raisin blanc Raisin noir	Compote pomme fraise Compote de pomme	Pastèque	Galettes Saint Michel	Brownies
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Sirop de grenadine Peche	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

Betteraves en salade Haricots verts en salade Vinaigrette ciboulette	Melon vert Pastèque	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette moutarde Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, échalote)	Concombre à la crème et ciboulette Salade verte et maïs, vinaigrette persil
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 Yaourt nature et sucre	Croc lait Cotentin	Fromage frais nature et sucre	Brie à la coupe Camembert à la coupe	Saint Paulin à la coupe Montboissier à la coupe
Prunes jaune Prunes rouge	Crème dessert au caramel Crème dessert à la vanille	Melon jaune	Beignet au chocolat Beignet à la framboise	Compote de pomme 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		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine contrôlée		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			
Salade verte, rondelles de radis et maïs Salade de tomates Vinaigrette au basilic	Salade de pommes de terre à la parisienne (basilic, échalote, tomate, maïs) Taboulé au boulgour	Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées Concombres en salade, vinaigrette à l'échalote	Pastèque 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 Coulommiers à la coupe	Edam à la coupe Gouda à la coupe	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc et sucre Fromage blanc à la fraise	Tomme à la coupe Brie à la coupe
Purée de pomme mure LOCALE	Raisin noir Raisin blanc	Melon vert	Tarte abricotine Tarte poire	Mousse au chocolat Gélifiè à la vanille nappé caramel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
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
Tomate et cœur de palmier, vinaigrette nature Pomelo et sucre	Friand au fromage Friand à la viande	Concombre en salade, vinaigrette persil 	Salade de betteraves, vinaigrette moutarde  Chou fleur sauce cocktail (mayonnaise et ketchup)	Chiffonnade de salade, vinaigrette miel  Carottes râpées
 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 Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Carré de l'Est à la coupe 	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Emmental à la coupe Saint Paulin à la coupe
Compote pomme fraise Compote de pomme	Pastèque Melon	 Semoule au lait à la vanille	Poire locale   Pomme golden locale	 Cake au citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
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



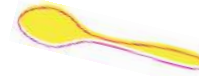
Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



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

LE JOUR DU

Salade verte et noix Concombres en salade Vinaigrette échalote	Taboulé Salade de riz à la Parisienne	Chou rouge rapé, vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde)	Carottes râpées Céleri râpé à la méridionale (mayonnaise safrané, ail et basilic)	Roulade de volaille et cornichons 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 à la béchamel 	Pommes vapeur persillées
Coulommiers à la coupe Bûchette mi-chèvre à la coupe	Tomme noire à la coupe Tomme grise à la coupe	Fromage blanc et cassonade	Petit moulé nature Croc lait	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Compote pomme banane Compote de pomme	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Raisin noir	Eclair au chocolat Eclair à la vanille	Ananas Kiwi
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
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
Raisin noir

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



Viande d'origine
Française

Plat végétarien



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Potage de légumes	Salade de torti Orientale Salade de lentilles, vinaigrette terroir	Salade iceberg, radis rondelles et maïs Vinaigrette agrumes	Chou rouge râpé, sauce enrobante à l'ail Concombre à la crème et ciboulette	LE JOUR DU Végé Céleri à la rémoulade 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	
Mimolette à la coupe Montboissier à la coupe	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Fraidou	Brie à la coupe Carré de l'Est à la coupe	Cotentin Fromage frais sel de Guérande
Pomme bicolore locale Poire locale	Orange Ananas	Smoothie mangue vanille	Crêpe moelleuse sucrée	Gélifié au chocolat Gélifié à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
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

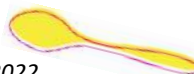
- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- 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 Vége

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

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien

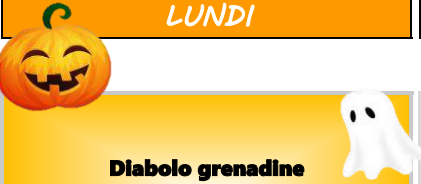










Nouvelles recettes

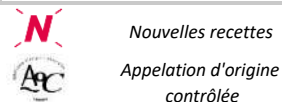
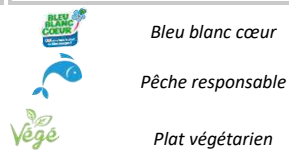
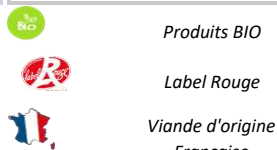
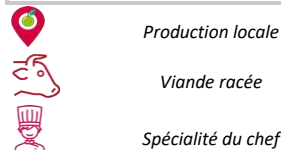
Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI	
 <p>Diabolo grenadine</p> <p>Potage potiron et croutons</p> 		<p>LE JOUR DU </p>		
<p>Sauté de veau sauce curry</p> <p>Hoki sauce curry</p> 	<p>FERIE</p>	 <p>Dahl de lentilles corail et riz (lentilles corail, carottes, gingembre, lait de coco, curry)</p>	 <p>Sauté de porc sauce dijonnaise</p> <p>Aiguillettes de colin pané</p>	 <p>Limande meunière</p>
<p>Pépinettes (pâtes LOCALES)</p> 			<p>Chou vert braisé et pommes de terre</p>	<p>Petits pois et carottes</p>
<p>Compote pomme abricot, fromage blanc, coulis de fraise et brisures d'Oréo</p> 		<p>Brie à la coupe</p>	<p>Camembert à la coupe</p>	 <p>Yaourt nature et sucre</p>
		<p>Ile flottante</p>	<p>Poire locale </p>	<p>Tarte normande</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Kiwi</p>		<p>Pain au lait et barre de chocolat</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Orange</p>	<p>Gaufre au sucre</p> <p>Sirop de citron</p> <p>Pommes</p>	<p>Baguette Cotentin</p> <p>Compote de pommes</p>





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Salade verte et croûtons Champignons émincés Vinaigrette échalote	Potage Crécy (aux carottes)	Tarte fromage	Carottes râpées 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)	FERIE - 11 NOVEMBRE
Pommes campagnardes et ketchup	Macaronis LOCALES	Légumes potée (chou vert, poireau, carotte, navet, pomme de terre)	Purée de céleri et pommes de terre	
Cotentin Croc lait	Saint Paulin à la coupe Gouda à la coupe	Fromage frais nature et sucre	Coulommiers à la coupe Bûchette mi-chèvre à la coupe	
Gélifié au chocolat Gélifié à la vanille	Pomme bicolore locale Poire locale	Kiwi	Moëlleux Nutolnade	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
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



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

LE JOUR DU **Vege**

Salade d'endives Laitue iceberg Vinaigrette tradition	Macédoine mayonnaise Betteraves en salade, vinaigrette moutarde	Mâche et croûtons, vinaigrette miel	Céleri à la rémoulade 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 Emmental à la coupe	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	 Camembert à la coupe	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc et sucre Fromage blanc à la fraise
Compote pomme cassis Compote de pommes	Pomme rouge Ananas	Crème dessert au caramel	Donuts au sucre	Poire locale Pomme golden locale
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
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

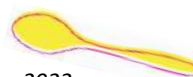
	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien				



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

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

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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Salade de blé à la parisienne (basilic, échalote, tomate, maïs) Salade de lentilles, vinaigrette échalote	Laitue et noix, vinaigrette basilic Champignons émincés	Salade verte et maïs, vinaigrette ciboulette	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) Céleri rémoulade	Poireaux, vinaigrette moutarde Macédoine mayonnaise
Sauté de porc marenco 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 nature et sucre Yaourt aromatisé	Tomme à la coupe Coulommiers à la coupe	Tomme noire à la coupe	Fromage blanc et sucre Fromage blanc et cassonade	Brie à la coupe Carré de l'est à la coupe
Clémentines	Purée de pomme miel BIO et LOCALE	Semoule au lait	Cake épeautre citron 4 épices	Orange Ananas
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
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

LE JOUR DU

