

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>LE JOUR DU</b>				
 Dahl de lentilles corail BIO et riz IGP (lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce tomate, gingembre, curry, lait de coco)	 Emincé de poulet LR sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence) Hoki sauce estragon	 Parmentier de colin thym citron DURABLE	 Escalope de poulet LR sauce camembert Pavé de merlu sauce dieppoise (crevettes, champignons, crème, moules)	 Céleri rémoulade
	 Haricots beurre		 Jeunes carottes et pommes vapeur	 Merguez sauce orientale Calamars à la romaine
 Emmental BIO	 Fromage frais nature sucré	 Pavé demi-sel	 Pont l'évêque AOP	 Gratin de piperade (macaronis, poivrons, tomate, oignon)
 Compote pomme vanille (coupelle)	 Fruit de saison BIO	 Mousse au chocolat	 Tarte normande	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Fourrandise à la fraise Lait et sirop de grenadine Fruit	Baguette Emmental Compote pommes	Pompon cacao Yaourt aromatisé Jus multifruits	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature sucré Fruit	 Cake pépites de chocolat Lait Compote pomme ananas

**Produit BIO**  
**Label Rouge**  
**Issu des régions ultra-périphériques**

**Appellation d'Origine Protégée**  
**Indication Géographique Protégée**  
**Appellation d'Origine Contrôlée**

**Pêche responsable**  
**Viande racée**  
**Bleu Blanc Cœur**

**Spécialité du chef**  
**Nouvelle recette**  
**Plat durable**

**Haute valeur environnementale**  
**Production locale** **Commerce équitable**  
**Certification environnementale niveau 2**

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

**LE JOUR DU**

Potage dubarry BIO (chou fleur) et emmental râpé		Rillettes de maquereaux (citron, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette)		Carottes râpées vinaigrette
Steak de colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Hachis à l'égrené de pois	Sauté de porc aux pruneaux Emincé de pois sauce blanquette	Rôti de dinde LR sauce marengo Palet coco curry (protéines de pois et de blé, carotte, courgette, lait de coco, épices) sauce fromage blanc curry	Limande meunière et citron
Pommes sautées		Boulgour BIO pilaf	Potiron béchamel au cheddar	Petit pois BIO à la paysanne
	Fraidou	Yaourt brassé BIO à la banane	Carré	
Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Flan nappé au caramel		Fruit de saison BIO	Flan vanille coco
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Moelleux citron Fromage frais aux fruits Compote pomme abricot	Baguette et confiture Lait Fruit	Barre bretonne Lait et chocolat en poudre Compote de pommes	Croissant (Boulangier) Yaourt nature sucré Jus d'ananas	Baguette Croc'lait Fruit

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Haute valeur environnementale
- Production locale Commerce équitable
- Certification environnementale niveau 2



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

**LE JOUR DU**

Laitue iceberg et dés de mimolette vinaigrette miel			Macédoine mayonnaise	
Saucisse fumée Pané fromage épinards	Sauté de porc BBC sauce normande Omelette sauce tomate	Chili con carne et riz Riz et base chili	Gratin campagnard (Lentilles, pommes de terre, crème, curry)	Pavé de colin aux herbes de provence
Haricots blanc à la tomate	Haricots verts à l'ail			Légumes aioli BIO (pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)
	Camembert	Cantal AOC		Yaourt nature BIO sucré
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Coupelle purée pomme abricot BIO	Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Cake au pralin
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Paillolines Yaourt aromatisé Fruit	Madeleines longues Fromage frais nature sucré Compote pomme banane	Fourrandise à la fraise Lait et sirop de fraise Fruit	Baguette Fraidou Jus multifruits	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit

- |   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <b>Produit BIO</b><br><b>Label Rouge</b><br><b>Issu des régions ultra-périphériques</b> | <b>Appellation d'Origine Protégée</b><br><b>Indication Géographique Protégée</b><br><b>Appellation d'Origine Contrôlée</b> | <b>Pêche responsable</b><br><b>Viande racée</b><br><b>Bleu Blanc Cœur</b> | <b>Spécialité du chef</b><br><b>Nouvelle recette</b><br><b>Plat durable</b> | <b>Haute valeur environnementale</b><br><b>Production locale</b> <b>Commerce équitable</b><br><b>Certification environnementale niveau 2</b> |
|---|--|---|---|--|

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chiffonnade de salade et dés de mimolette vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz BIO niçoise (haricots verts, tomate, olives) et thon et dés de brebis	Concombres vinaigrette
Cordon bleu Pané à la mozzarella	Bouchées de colin pané au citron	Gâteau d'œufs BIO sauce basquaise BIO (ail, tomate, poivron, oignon)	Daube de bœuf provençale RAV (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais) Pavé de merlu sauce vierge (huile d'olive, basilic, jus de citron, tomate)	Colin gratiné au fromage
Petits pois à la lyonnaise	Purée aux brocolis	Blé safrané BIO	Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic, emmental râpé)	Spirales locales et BIO
Comté AOP		Yaourt nature BIO sucré		Fromage frais aux fruits
Fruit de saison BIO	Compote pomme vanille (coupelle)		Tarte abricotine	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture Lait Coupelle purée pomme pêche	Pain au lait Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette Pavé demi-sel Jus multifruits	Pain au chocolat (Boulangier) Yaourt nature sucré Fruit	Cake pépites chocolat orange Lait et sirop de grenadine Compote de pommes

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Haute valeur environnementale
- Production locale
- Commerce équitable
- Certification environnementale niveau 2

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

LE JOUR DU Végé

FERIE				
GOUTER				

Salade de mâche et croûtons vinaigrette ambrée

Jambon de Paris LR  
Omelette

Escalope de dinde LR sauce curry  
Emincé de pois sauce champêtre

Colin poêlé

Riz IGP et brunoise de légumes saveur soleil  
(ail, oignon, basilic)

Pommes rissolées

Potiron BIO béchamel au cheddar

Cantal AOC

Yaourt brassé BIO à la banane

Fromage frais nature sucré

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

Crème dessert vanille

Fruit de saison BIO

Donuts

Gaufre pâtissière  
Fromage frais nature sucré  
Jus de pamplemousse

Fourrandise au chocolat  
Lait  
Fruit

Baguette  
Petit moulé nature  
Compote pomme ananas

Baguette et confiture  
Lait et sirop de fraise  
Fruit

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Haute valeur environnementale
- Production locale
- Commerce équitable
- Certification environnementale niveau 2

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

**LE JOUR DU**

	Concombres vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons  * Rillettes de thon	 Iceberg, maïs, dés de mimolette et œufs durs vinaigrette à l'ancienne	
 Saucisse de francfort Colin au crumble de pain d'épices	 Semoule façon couscous (légumes couscous , tomate, raisins, pois chiche)	 Parmentier de poisson polenta carotte (thym, crème, ail, oignon, maquereau, carotte) (DURABLE)	 Boulette d'agneau sauce tomate Colin façon fish & chips	Calamar à la romaine et sauce tartare
Chou fleur et pommes de terre BIO sauce mornay			Flageolets à l'ail et persil Riz IGP créole	Petits pois saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)
Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Gouda BIO		Mimolette
Coupelle purée pomme fraise cassis BIO			Chou vanille et topping chocolat et chocolat de pâques	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Croissant (Boulangier) Lait et chocolat en poudre Fruit	Baguette Croc'lait Coupelle purée pomme pêche	Palets bretons Fromage frais aux fruits Jus d'ananas	Miel pop's Lait Fruit	 Cake aux poires BIO Yaourt nature sucré Jus de pomme

- |   |   |                          |                           |  |
|---|---|--------------------------|---------------------------|--|
| <b>Produit BIO</b>                          | <b>Appellation d'Origine Protégée</b>   | <b>Pêche responsable</b> | <b>Spécialité du chef</b> | <b>Haute valeur environnementale</b>           |
| <b>Label Rouge</b>                          | <b>Indication Géographique Protégée</b> | <b>Viande racée</b>      | <b>Nouvelle recette</b>   | <b>Production locale</b>                       |
| <b>Issu des régions ultra-périphériques</b> | <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>  | <b>Bleu Blanc Cœur</b>   | <b>Plat durable</b>       | <b>Commerce équitable</b>                      |
|   |   |                          |                           | <b>Certification environnementale niveau 2</b> |

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<b>LE JOUR DU</b>
			Rillettes de thon	Concombres à la crème
Sauté de bœuf RAV sauce olives Emincé de pois sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Colin ail et fines herbes	Escalope de porc BBC au jus Omelette	Cubes de hoki pané	Coquillettes locales lentilles tomate (sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail) et emmental râpé
Courgettes à l'ail	Polenta crémeuse à la carotte	Haricots plats persillés et blé BIO	Purée de pomme de terre	
Fourme d'Ambert AOP	Saint Paulin BIO	Pavé demi-sel		
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Compote de pommes BIO	Fruit de saison	Cake sucré à la carotte
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Madeleines longues Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et confiture Lait et sirop de fraise Fruit	Pompon cacao Lait Compote pomme banane	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

- Haute valeur environnementale**
- Production locale**
- Commerce équitable**
- Certification environnementale niveau 2**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>				
Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Tomates vinaigrette	Tarte au fromage		
Bouchées de blé	Hoki sauce aurore (oignon ail tomate crème)	Riz pilaf et bœuf crémeux aux champignons (DURABLE)  Riz et œufs brouillés à l'espagnole (oignon, ail, haricots plats, poivrons, épice paëlla, maïs, haricots blancs)	Rôti de porc LR sauce dijonnaise Limande meunière	FERIE
Brocolis béchamel	Pommes cubes BIO à l'ail		Gnocchetti locales et BIO	
		Comté AOC	Camembert	
Fruit de saison local (Ecoresponsable)	Flan nappé caramel		Eclair au chocolat	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette Fromage fondu Président Jus de pommes	Pain au chocolat (Boulangier) Lait Fruit	Paillolines Fromage frais aux fruits Compote pomme fraise	Baguette et confiture Yaourt nature sucré Fruit	

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Haute valeur environnementale
- Production locale
- Commerce équitable
- Certification environnementale niveau 2