

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomates vinaigrette terroir

Taboulé

Iceberg et croutons vinaigrette ciboulette

FERIE

Bouchées de blé

Hachis Parmentier  
Brandade de morue

Colin poêlé et citron

Pennes sauce fromagère au jambon

Pennes sauce fromagère  
(haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier)

Gratin de crécy  
(Carottes et pommes de terre)

Salade verte

Epinards BIO à la crème

Camembert

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Emmental

Croc'lait

Eclair chocolat

GOUTER

Baguette et barre de chocolat  
Fromage frais aux fruits  
Fruit

GOUTER

Fourrandise au chocolat  
Lait et chocolat en poudre  
Compote pomme vanille

GOUTER

Baguette et confiture  
Fromage frais nature sucré  
Jus multifruits

GOUTER

Pain au chocolat (Boulangier)  
Lait  
Fruit

GOUTER

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

Concombres vinaigrette

FERIE

Chipolatas  
Bâtonnets (sticks) végétariens



Brandade de morue

Pizza au fromage

Ratatouille et blé BIO

Salade verte

Yaourt aromatisé BIO à la banane

Fromage frais aux fruits

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)

Flan nappé au caramel

Banane RUP

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette  
Petit moulé nature  
Jus de pomme

Paillolines  
Yaourt nature sucré  
Fruit

Gaufrette chocolat  
Lait   
Compote de pomme



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
<p><b>LE JOUR DU</b> </p>				
	Tomate vinaigrette	Pastèque BIO		Céleri rémoulade
Croc veggie fromage	Lasagnes bolognaise Lasagnes ricotta épinards et salade verte	 Hoki au bouillon méditerranéen (tomate oignon ail poivron romarin estragon thym crème)	"Frigousse" de poulet (sauté de poulet LR sauce aux pommes, marrons, champignons, cardamome)  Pavé de merlu sauce bretonne aux épinards	Calamar à la romaine et sauce tartare
Haricots blancs à la tomate		Riz IGP safrané	 Carottes et pommes de terre quartiers	Purée de brocolis
Cantal AOC	Petit moulé ail et fines herbes		 Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Fruit de saison local (Ecoresponsable)		Liégeois chocolat	Crêpe et coulis caramel ou topping chocolat	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Croissant (Boulangier) Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit	Fourrandise au citron Yaourt nature sucré Fruit	Palets bretons Lait et sirop de fraise Fruit	Baguette Fromage fondu Président Compote de pomme
<i>Produit BIO</i> <i>Label Rouge</i> <i>Issu des régions ultra-périphériques</i>	<i>Appellation d'Origine Protégée</i> <i>Indication Géographique Protégée</i> <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>	<i>Pêche responsable</i> <i>Viande racée</i> <i>Bleu Blanc Cœur</i>	<i>Spécialité du chef</i> <i>Nouvelle recette</i> <i>Plat durable</i>	<i>Haute valeur environnementale</i> <i>Production locale</i> <i>Commerce équitable</i> <i>Certification environnementale niveau 2</i>

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FERIE

Concombres vinaigrette basilic



Rillettes de saumon et cornichons

Sauté de porc sauce dijonnaise  
(moutarde)



Bouchées azuki



Steak de colin sauce lombarde  
(tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)



Rôti de dinde LR et jus  
  
Palet coco curry (protéines pois et blé,  
carotte, courgettes, semoule, chapelure,  
lait de coco, tomate, tapioca) sauce fraîcheur

Omelette BIO



Lentilles

Ratatouille BIO et blé BIO



Pommes sautées et ketchup

Riz camarguais IGP à la tomate



Pont l'évêque AOC



Fromage frais nature sucré

Pavé demi-sel

Fruit de saison local  
(Ecoresponsable)



Compote pomme vanille



Tarte normande

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Madeleines longues  
Fromage frais nature sucré  
Jus de pommes

Baguette  
Croc'lait  
Fruit

Fourrandise au chocolat  
Lait et sirop de grenadine  
Compote pomme



Baguette et confiture  
Lait  
Fruit



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade verte, croûtons et dés de mimolette  
vinaigrette échalote

Melon jaune BIO



Fish burger

Jambon de Paris LR   
Pané de blé

Escalope de porc LR sauce maringo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)   
Steak de colin sauce abricot

Semoule BIO façon couscous BIO   
(légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

Lasagnes bolognaise  
Lasagnes au saumon

Pommes cubes à l'ail

Petit pois à la paysanne

Coquillettes

Fromage frais aux fruits BIO

Saint Nectaire AOC

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit de saison local (Ecoresponsable)

Crêpe moelleuse sucrée et coulis de fraise

Fruit de saison BIO

Dessert lacté vanille

Moelleux au chocolat frais

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette  
Petit moulé aux noix  
Compote de pomme

Pain au lait (Boulangier)  
Lait et sirop de fraise   
Fruit

Baguette et pâte à tartiner noisette  
Yaourt nature et sucre  
Jus multivitamines

Barre bretonne  
Fromage frais aux fruits  
Fruit

Gaufre au sucre  
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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Concombres BIO vinaigrette basilic

Rillettes de thon

\*Œuf dur et mayonnaise

Salade coleslaw   
(carottes et chou blanc mayonnaise)

Aiguillettes de colin pané et citron

Hoki sauce blanquette  
(oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)

Saucisse de francfort LR   
Poissonnette

Cordon bleu  
Quenelles nature sauce blanquette  
(oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)

Croq veggie tomate

Courgettes cubes à l'ail et pommes vapeur

Boulgour BIO aux petits légumes

Pommes campagnardes et Haricots verts persillés

Curvi locales et BIO

Rösti de légumes

Cantal AOC

Yaourt nature BIO sucré

Gouda BIO

Fruit de saison BIO

Dessert lacté chocolat

Cake BIO à la vanille

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette et beurre  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes

Crêpe moelleuse nature et sucre  
Lait   
Fruit

Baguette  
Pavé demi-sel  
Compote pomme banane

Fourrandise à la fraise  
Fromage frais nature sucré  
Fruit

Pompon cacao   
Lait  
Compote de pommes



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

**LE JOUR DU**

			<p>Mousse de canard et salade verte (deco) vinaigrette au piment d'espelette</p> <p>*Salade verte et dés de brebis vinaigrette au piment d'espelette</p> <p>Axoa de veau sauce piment d'Espelette</p> <p>Pavé de merlu sauce basquaise (ail, tomate, poivrons, oignons)</p>	
Pané mozzarella	<p>Chicken wings</p> <p>Boulettes de poisson (colin) au citron</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce pain d'épices</p> <p>Bouchées azuki</p>	<p>Pavé de merlu sauce basquaise (ail, tomate, poivrons, oignons)</p>	<p>Pavé de merlu sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)</p>
Ratatouille et blé BIO	<p>Epinards et pommes de terre BIO béchamel </p>	<p>Quinoa</p>	<p>Riz IGP </p> <p></p>	<p>Polenta crémeuse à la carotte (carotte BIO) </p>
Croc'lait	<p>Yaourt nature sucré BIO </p>	<p>Camembert</p>	<p></p>	<p>Cantal AOC </p>
Coupelle purée pomme fraise cassis BIO	<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Pastèque BIO </p>	<p></p> <p>Gâteau basque </p>	<p>Banane BIO </p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Paillolines Fromage frais aux fruits Fruit	<p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Madeleines longues</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait </p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat (Boulangier) </p> <p>Lait </p> <p>Compote de pomme</p>

- |   |   |                          |                           |  |
|---|---|--------------------------|---------------------------|--|
| <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

LE JOUR DU Végé

Salade de riz BIO à la parisienne  
(tomate, maïs, basilic, échalote)



Rillettes de colin (fromage blanc, ciboulette, jus de citron, mayonnaise)

Carottes râpées vinaigrette

Salade iceberg et croûtons vinaigrette ciboulette

Limande meunière et citron

Hot dog  
Hot dog végétarien

Blé et bœuf BIO à la nippone  
(sauce soja, oignon, gingembre, petits pois)  
DURABLE

Rôti de veau froid  
sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)

Stick végétariens

Haricots beurre saveur soleil  
(Oignons, ail, basilic)

Pommes rissolées et ketchup

Blé aux petits légumes BIO  
(petit.pois, navet, carotte)

Spirales BIO

Pommes campagnardes

Fromage frais nature sucré

Saint Paulin BIO

Buchette mi chèvre

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Emmental BIO

Ile flottante et topping caramel

### GOUTER

Barre de céréales choco crunchy  
Yaourt aromatisé  
Jus d'orange

### GOUTER

Gaufre pâtissière (au sucre)  
Lait et sirop de fraise  
Fruit

### GOUTER

Baguette et pâte à tartiner  
Lait  
Compote pomme fraise

### GOUTER

Baguette  
Pavé demi-sel  
Jus de pomme

### GOUTER

Cake abricot vanille BIO  
Fromage frais 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

BONNES VACANCES

Betteraves vinaigrette

Tomate, concombre,  
et maïs vinaigrette

Acras de morue



Colin poêlé et citron



Riz IGP et base chili  
(poivron, carotte, tomate, haricot plat,  
haricot rouge, maïs, ketchup)

Raviolis de légumes  
et emmental râpé

Jambon de Paris LR  
  
Omelette



Sandwich jambon fromage  
  
\*Sandwich rillettes de thon

Gnocchis

Purée de pommes de terre

Chips

Yaourt aromatisé BIO à la banane

Edam BIO

Saint Nectaire AOC

Vache qui rit BIO

Fruit de saison BIO

Crème dessert chocolat

Donuts

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Madeleines longues

Croissant (Boulangier)

Fourrandise à la fraise

Baguette et pâte à tartiner noisette

Cake au citron

Lait

Fromage frais nature

Lait

Yaourt nature sucré

Fromage frais nature sucré

Compote pomme banane

Jus multifruits

Fruit

Jus d'ananas

Fruit



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Haute valeur environnementale



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Nouvelle recette



Production locale



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Plat durable



Certification environnementale niveau 2