

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
<p><b>Bœuf RAV</b> </p> <p>Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)</p> <p>Steak de colin sauce bourride ( crème, ail, julienne, oignon)</p>	<p>Scarole, croûtons et dés de mimolette</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>	<p> <b>Salade croquante</b> (chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)</p> <p>Endives aux pommes</p> <p>Vinaigrette miel</p>	<p> Rôti de dinde LR</p> <p>sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)</p> <p>Galette basquaise</p>	<p> Nuggets de poisson</p>
<p>Petits pois et tortis locales</p>	<p> Chili sin carne</p>	<p> Poissonnette et citron</p>	<p> Semoule BIO et Légumes tajine</p>	<p> Haricots beurre à l'ail</p>
<p>Cantal AOC </p> <p>Saint Nectaire AOC </p>	<p>Riz</p>	<p> Epinards et pommes de terre béchamel BIO</p>	<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p> Fromage frais aux fruits BIO</p>
<p> Fruits de saison BIO</p>	<p> Compote pomme banane BIO</p> <p> Compote pomme fraise cassis BIO</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p> Banane RUP</p>	<p> Brownie</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Barre de céréales choco crunchy</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscottes et miel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Région Ultra périphérique



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Certification environnementale niveau 2



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>				
Iceberg et croûtons Chiffonade de salade et maïs Vinaigrette ciboulette	Coleslaw Radis rondelle vinaigrette	Steak haché de saumon sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)	Cassoulet (avec saucisse de Montbéliard) Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)	Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise) Chou blanc râpé BIO aux raisins secs, vinaigrette terroir
Omelette BIO	Sauté de bœuf RAV au curry Pané à la mozzarella	Boulgour pilaf BIO		Colin gratiné au fromage
Riz IGP sauce tomate	Carottes et pommes de terre	Comté AOC Pont l'évêque AOC	Fromage fondu Président Pavé demi-sel	Julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) et farfalles locales et emmental râpé
Dessert lacté à la vanille	Fromage frais nature et sucre	Fruits de saison local (ECORESponsables)	Compote de pomme BIO Compote pomme fraise BIO	Paris Brest
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture d'abricot Lait Compote de pomme	Fourrandise à la fraise Yaourt nature et sucre Fruit	Barre bretonne Fromage frais aux fruits Jus Multifruits	Pain au lait et barre de chocolat Lait Fruit	Baguette Fraidou Fruit


Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef















Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Certification environnementale niveau 2

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée














LUNDI	MARDI <i>LE JOUR DU</i> 	MERCREDI	JEUDI <i>Destination FESTIVE</i>	VENDREDI
Cordon bleu Croq veggie tomate	Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette échalote Pomelo BIO et sucre	Burger de bœuf sauce aux olives Œufs brouillés	Rillettes de saumon et navettes	Céleri râpé mayonnaise et dés de mimolette Salade chou chou (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, échalote) et dés de mimolette
Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Riz IGP, lentilles et maïs	Chou romanesco et Quinoa	Bouchées de chapon sauce Noel	Pavé de merlu sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)
Brie BIO Saint paulin BIO	Fromage frais aux fruits BIO	Saint Nectaire AOC Bleu d'Auvergne AOP	Haricots verts à l'ail et pommes rissolés	Semoule aux petits légumes BIO (haricot vert , navet, petit pois, carotte)
Fruits de saison local (ECORESPONSABLES)	Fromage frais aux fruits BIO	Banane RUP	Gateau au chocolat et crème anglaise.	Flan pâtissier sans pâte
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette Pavé demi-sel Jus de pomme	Moëlleux caramel beurre salé Lait Compote pomme cassis	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette et miel Yaourt aromatisé Fruit	Croissant Briquettes de lait Fruit


 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	 Région Ultra périphérique	 Certification environnementale niveau 2	



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

				
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER

 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	 Certification environnementale niveau 2		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<i>Joyeuses Fêtes</i>			<b>LE JOUR DU</b> 
<p>Potage Dubarry (au chou fleur) et emmental râpé</p>	<p>Parmentier de canard</p> <p>Brandade de poisson et salade de mâche</p>	FERIE	<p>Colombo de poisson et riz IGP (DURABLE)</p>	<p>Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)</p> <p>Salade chou chou BIO (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, échalote)</p>
<p>Blanquette de veau</p> <p>Galette indienne (lentilles corail, courgette, épice tandoori)</p>				<p>Tarte au fromage</p>
<p>Carottes ET Tortis locales</p>	<p>Camembert BIO</p> <p>Carré BIO</p>		<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Salade iceberg</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Crème dessert au chocolat et cigarettes russes</p>		<p>Fruits de saison local (ECORESPONSABLES)</p>	<p>Semoule au lait</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote pomme ananas</p>	<p>Pompon cacao Fromage frais nature et sucre Fruit</p>		<p>Pain de mie et confiture de fraise Lait Fruit</p>	<p>Baguette Brie Briquette de Jus</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



Certification environnementale niveau 2

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade iceberg et croûtons Salade de mâche et maïs</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Sauté de bœuf RAV sauce marengo (tomate, oignon, champignon)</p> <p>Croc veggie fromage</p>	<p>Potage parmentier BIO (pomme de terre, crème, légumes potage) et emmental râpé</p>	<p>Carottes râpées BIO et dés de mimolette</p> <p>Endives aux pommes et dés de mimolette</p> <p>Vinaigrette agrumes</p>	<p>Salade jurasienne</p> <p>Céleri râpé mayonnaise BIO (salade verte, dés d'emmental, dés de dinde), vinaigrette échalote</p>
<p>Lasagnes chèvre épinards</p>	<p>Petits pois au jus et Pommes rissolées</p>	<p>Limande meunière</p>	<p>Rôti de porc LR au jus</p> <p>Pané à la mozzarella</p>	<p>Pavé de merlu sauce potiron orientale (potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)</p>
	<p>Saint Nectaire AOC</p> <p>Gorgonzola AOP</p>	<p>Mélange de légumes et haricots plats</p>	<p>Choux de Bruxelles et pommes de terre</p>	<p>Semoule BIO et Brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri)</p>
<p>Dessert lacté au chocolat</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Compote de pomme BIO</p> <p>Compote pomme fraise BIO</p>	<p>Galette à la frangipane</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Fruit</p>	<p>Pailloline Fromage frais et sucre Jus multifruits</p>	<p>Baguette Fraidou Compote pomme fraise</p>	<p>Biscottes et confiture d'abricot Lait Fruit</p>	<p>Barre de céréales choco banane Yaourt nature et sucre Jus de pomme</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine  
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Certification environnementale niveau 2



Nouvelles recettes



Appellation d'origine  
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée


















Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LE JOUR DU</b>	
Burger de veau sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, petits légumes)  Pané de blé	Médaillon de merlu sauce beurre blanc (crème, beurre, fumet de poisson, échalote)	Pomelo et sucre  Chou rouge BIO sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise)	Hachis à l'égrené végétal	Salade verte BIO et croûtons et dés de mimolette  Carottes râpées BIO et dés de mimolette  Vinaigrette
Lentilles à la paysanne	Carottes à l'ail et boulgour	Carbonade RAV flamande  Bouchées de soja tomate basilic échalote	Salade verte	Hoki sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla)
Saint Paulin BIO  Emmental BIO	Cantal AOC  Fourme d'Ambert AOC	Pommes de terre vapeur	Yaourt nature BIO et sucre  Yaourt brassé à la banane BIO	Chou fleur moutarde coco
Fruits de saison BIO	Fruits de saison local (ECORESPONSABLES)	Liegeois au chocolat  Liegeois au café	Banane RUP	Crêpe moelleuse sucrée
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et miel Yaourt aromatisé Jus de pomme	Pain d'épices Lait Fruit	Baguette Petit moulé nature Jus de raisin	Rocher choco coco Lait Compote de pomme	Pain au lait Fromage frais nature et sucre Fruit

	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		Région Ultra périphérique		Certification environnementale niveau 2		















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b> 			
 Salade de tortis à la californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) Vinaigrette nature    Salade de blé à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	Salade de mâche et betteraves  Salade frisée et maïs  Vinaigrette	 Cubes de colin sauce rougail (tomate, ail, jus de citron, curcuma)	 Carottes râpées BIO Vinaigrette nature et dés de mimolette   Chou blanc BIO sauce enrobante échalote (mayonnaise, fromage blanc) et dés de mimolette	 Steak haché de cabillaud sauce aneth
Sauté de bœuf RAV sauce bobotie (tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)  Quenelles nature sauce curry	 Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)	Riz IGP	Couscous poulet LR  Bouchées au soja	Pommes campagnardes
Haricots beurre		Comté AOP  Gorgonzola AOP	Semoule et légumes couscous (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron)	Fromage frais nature et sucre
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Crème dessert vanille	Fruits de saison BIO	Cocktail de fruits aux sirop	Tarte au citron  Tarte normande
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture d'abricot Lait Compote pomme ananas	Moëlleux citron Fromage frais aux fruits Fruit	Pain au lait Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Pain de mie et pâte à tartiner noisette Yaourt aromatisé Jus multifruits	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit

	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		Certification environnementale niveau 2				





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	<b>LE JOUR DU</b> 			
<p>Mélange de crudités BIO (Carottes, céleri, chou blanc) et dés d'emmental</p> <p>Salade verte BIO et croûtons et dés d'emmental</p> <p>Vinaigrette framboise moutarde</p>	Omelette	<p>Potage Saint Germain (pois cassés) et emmental râpé</p>	<p>Chou chinois, vinaigrette caramel</p>	<p>Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise) et dés de mimolette</p> <p>Céleri râpé sauce enrobante à l'ail BIO (mayonnaise, fromage blanc) et dés de mimolette</p>
<p>Saucisse fumée</p> <p>Croq veggie tomate</p>	<p>Chou vert et champignons et Macaronis locales</p>	<p>Sauté de veau sauce Vallée d'Auge (oignon, ail, champignons, crème, jus de pomme)</p> <p>Quenelles de brochet sauce normande (champignon, ail, oignon, carotte, crème)</p>	<p>Emincé de dinde LR laqué japonaise</p> <p>Emincé végétal à l'asiatique (sauce soja, vinaigre de cidre, gingembre, brunoise de carotte et de courgette)</p>	<p>Calamars à la romaine et citron</p>
<p>Haricots blancs façon moquette (oignons, ail, carottes, crème)</p>	<p>Saint Nectaire AOC</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p>	<p>Petits pois</p>	<p>Riz BIO safrané</p>	<p>Carottes aneth citron et Pommes vapeur</p>
<p>Compote pomme fraise cassis BIO</p> <p>Compote de pomme BIO</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Banane (RUP) sauce chocolat</p>	<p>Rocher coco et coulis de chocolat</p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature aromatisé</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Fruit</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Fourrandise au chocolat</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</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		Région Ultra périphérique		Certification environnementale niveau 2		





















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>Radis rondelles</p> <p>Trio de crudités (carottes jaunes, oranges et navets râpés)</p> <p>Vinaigrette miel</p>	<p>Limande meunière</p>	<p>Taboulé BIO</p> <p>Salade de blé à l'orientale BIO (oignon pois chiches cumin tomate raisin &amp; abricot sec)</p>	<p>Jambon de Paris LR</p> <p>Croq veggie fromage</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Carottes râpées BIO, vinaigrette nature</p> <p>Salade chou chou BIO (chou blanc et rouge, fromage blanc, mayonnaise, échalote)</p>
<p>Bœuf RAV Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)</p> <p>Colin gratiné au fromage</p>	<p>Riz au curry et aux poivrons BIO</p>	<p>Poulet rôti LR</p> <p>Hoki sauce nantua (oignon, tomate, crème, maquereau, ail, vinaigre de vin)</p>	<p>Gratin de pommes de terre à la raclette</p>	<p>Gnocchetti BIO local base lentilles tomates</p>
<p>Haricots beurre</p>	<p>Cantal AOC</p> <p>Fourme d'Ambert AOC</p>	<p>Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron cannelle cumin raisin et pruneau secs)</p>	<p>Fromage blanc BIO et coulis de myrtilles</p>	
<p>Crème dessert caramel</p>	<p>Fruits de saison local (ECORESponsables)</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO</p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée BIO</p>	<p>Flan pâtissier sans pâte</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Pailloline</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Baguette et miel</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Madeleines longues</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Barre de céréales choco crunchy</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</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		Certification environnementale niveau 2				




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

**LE JOUR DU** 




<p>Salade iceberg et maïs vinaigrette</p> <p>Pomelos et sucre</p>	<p> Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p> <p> Salade de tortis à la parisienne BIO (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>	<p> Chou rouge râpé sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc) et dés de mimolette</p> <p>Mâche et crotons et dés de mimolette</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>Rôti de bœuf RAV et jus</p> <p>Galette basquaise (blé, courgette, aubergine, tomate, oignon)</p>	<p> Pavé de merlu sauce citron</p>
<p> Chili sin carne</p>	<p> Nuggets de poisson et citron</p>	<p> Escalope de poulet LR sauce curry</p> <p> Cubes de colin sauce curry</p>	<p>Papillons locales</p>	<p> Blé et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux) saveur jardin</p>
<p>(Riz)</p>	<p>Emincé de poireaux à la crème</p>	<p>Purée haricot vert pommes de terre</p>	<p>Saint Nectaire AOC</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>
<p>Liegeois au chocolat</p>	<p>Yaourt brassé à la banane BIO</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Compote de pomme BIO</p> <p>Compote pomme abricot BIO</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Eclair vanille</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Moëlleux caramel beurre salé</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>Pompom cacao</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Sablés nappés au chocolat</p> <p>Briquettes de lait</p> <p>Fruit</p>




<p> Production locale</p> <p> Viande racée</p> <p> Spécialité du chef</p>	<p> Produits BIO</p> <p> Label Rouge</p> <p> Viande d'origine Française</p>	<p> Bleu blanc cœur</p> <p> Pêche responsable</p> <p> Certification environnementale niveau 2</p>	<p> Nouvelles recettes</p> <p> Appellation d'origine contrôlée</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p>
---	--	--	--	---



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b> 			
Œufs durs mayonnaise Roulade de volaille et cornichons	Omelette au fromage BIO	 Potage épinards pomme de terre BIO et emmental râpé 	 Carottes râpées BIO, vinaigrette  Salade coleslaw BIO (carotte et chou blanc mayonnaise) 	 Aiguillettes de colin panées
Chicken wings et ketchup Pané à la mozzarella	Riz IGP à la tomate 	 Hachis Parmentier de bœuf à la carotte et emmental râpé  Parmentier de poisson polenta carottes (DURABLE) (colin et sardines)	Rôti de veau au jus  Hoki sauce estragon	 Haricots verts BIO et Mélange de 4 céréales BIO (Blé, épeautre, orge, riz complet)
Chou fleur béchamel au cheddar BIO 	Yaourt aromatisé fermier 	Salade verte	Gratin de macaronis à la piperade (poivron, sauce tomate, oignon) (emmental râpé)	Comté AOP  Fourme d'Ambert AOC 
Fruits de saison local (ECORESPONSABLES) 	Fruits de saison BIO 	Compote pomme banane BIO  Compote de pomme BIO 	Fromage frais nature et sucre	 Moelleux coco mandarine
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain de mie et pâte à tartiner noisette Lait Compote de pomme	Baguette Fromage fondu Président Jus d'orange	Gaufre au sucre Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit	Palets bretons Fromage frais nature et sucre Jus multifruits

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

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

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Région Ultra périphérique

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Certification environnementale niveau 2

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>LE JOUR DU</b>				
Croc veggie fromage	Radis et beurre Salade de mâche et maïs vinaigrette	Potage velouté aux champignons et emmental râpé	Penne à la carbonara de dinde et emmental râpé	Céleri râpé mayonnaise BIO et dés de mimolette Carottes râpées BIO, et dés de mimolette vinaigrette miel
Lentilles à la paysanne	Sauté de bœuf RAV marengo (tomate, oignon, champignon) Emincé de pois sauce tajine (abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre, cumin, anis vert, cardamome)	Cubes de saumon sauce sétoise (oignon, ail, estragon, tomate, épice paëlla, carotte, mayonnaise)	Penne de la mer (moules, crème, julienne de légumes, coriandre, échalotes)	Steak haché de cabillaud sauce crème
Yaourt vanille BIO	Pommes rissolées	Semoule BIO et Dés de carottes braisées	Cantal AOC Saint Nectaire AOC	Yaki curry (petits pois, chou fleur, pommes de terre, curry)
Fruits de saison local (ECORESPONSABLES)	Crème dessert chocolat	Banane RUP	Fruits de saison BIO	Paris Brest Chou vanille
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Biscottes et miel Yaourt aromatisé Fruit	Barre bretonne Lait Fruit	Pompon cacao Fromage frais nature et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre Lait Compote pomme abricot	Baguette Pavé demi-sel Briquette de jus

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

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

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Région Ultra périphérique

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Certification environnementale niveau 2

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**      **VENDREDI**

**LE JOUR DU** **Végé**

<p>Chou blanc BIO vinaigrette </p> <p>Chou rouge BIO vinaigrette </p>	<p>Salade iceberg et croûtons, vinaigrette échalote</p> <p>Pomelo et sucre</p>	<p> Taboulé BIO </p> <p> Salade de tortis au surimi BIO </p>	<p>Rôti de bœuf RAV et jus </p> <p>Galette indienne (lentilles corail, courgette, épice tandoori)</p>	<p> Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épice paëlla)</p>
<p>Saucisse fumée</p> <p>Omelette</p>	<p> <b>N</b></p> <p> Crozets sauce fromagère (Haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier) et emmental râpé</p>	<p> Hoki pané et citron</p>	<p>Petit pois carottes</p>	<p></p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p>
<p>Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)</p>		<p>Brocolis béchamel</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Pont l'évêque AOC </p> <p>Saint Nectaire AOC </p>
<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Compote pomme fraise cassis BIO </p> <p>Compote de pomme BIO </p>	<p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Banane RUP </p>	<p>Clafoutis griottes</p>
<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>
<p>Barre bretonne</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Pain de mie et confiture d'abricot</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Fruit</p>	<p>Rocher choco coco</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Jus Multifruits</p>

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	<b>N</b> 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	Région Ultra périphérique	Certification environnementale niveau 2	