






























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p> Potage esterel (haricots blancs, potiron) emmental râpé </p>		<p> Salade verte BIO, et cube de mimolette vinaigrette miel colombo</p>		<p> Carottes râpées BIO vinaigrette échalote</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>
<p>Tortellini ricotta spinaci (épinards) sauce tomate</p>	Jambon de poulet	<p> Sauté de porc BBC sauce Amérique (paprika, cumin, miel, ketchup, thym)</p> <p>*Sauté de dinde LR sauce Amérique </p>	<p> Rôti de bœuf RAV et jus</p>	<p> Colombo de poisson</p>
	Pommes smiles + mayonnaise	<p>Coquillettes locales emmental râpé </p>		
<p>Edam BIO </p> <p>Gouda BIO</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p>		<p> Yaourt aromatisé BIO </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p> Moelleux fromage blanc et crème anglaise</p>
<p>Dessert lacté au chocolat</p> <p>Dessert lacté à la vanille</p>	<p>Fruit de saison local </p> <p>Fruit de saison local</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Banane</p>	
		PETIT DEJEUNER		
		Petit pain au lait Yaourt nature et sucre		
		GOUTER		
		Baguette et barre de chocolat Jus de pomme 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		HVE Haute Valeur Environnementale		Région Ultra périphérique		Verger écoresponsable



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	  <p>Potage aux légumes BIO et emmental râpé</p>			 <p>LE JOUR DU</p>
	 <p>Sauté de bœuf RAV sauce pain d'épices</p>	 <p>Colin MSC sauce bourride (épice paëlla, crème, ail, julienne de légumes, oignon)</p>	<p>Hachi parmentier Laitue iceberg vinaigrette nature</p>	<p>Pavé fromager</p>
	<p>Carottes à la crème</p>	<p>Semoule aux petits légumes</p>		<p>Petits pois à la paysanne (échalote, champignon, herbes de provence)</p>
	 <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>  <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p>	<p>Saint Paulin</p>	<p>Cantal AOC </p> <p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>
	<p>Galette St Michel</p>	 <p>Compote de pomme BIO</p> <p>Compote pomme fraise BIO (et galette Saint Michel)</p>	 <p>Banane</p>	 <p>Rocher coco </p> <p>(des Entremets de Paris)</p>
		<p>PETIT DEJEUNER</p>		
		<p>Céréales Lait issu du commerce équitable</p>		
		<p>GOUTER</p>		
		<p>Croissant Fromage frais sucré Jus multifruits</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		HVE Haute Valeur Environnementale		Région Ultra périphérique		Verger écoresponsable



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé BIO </p> <p>Salade tortis BIO à la catalane (poivron, tomate)</p>	<p>LE JOUR DU </p>	<p>Potage potiron et emmental râpé</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette agrumes mimolette cubes Salade coleslaw rouge BIO (carotte et chou rouge mayonnaise) mimolette cubes</p>	
<p>Sauté de veau marengo (tomate, oignon, ail, champignon)</p>	<p>Dahl de pois cassés et riz (oignon, brunoise de carottes, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)</p>	<p>Pizza au fromage</p>	<p>Carré de porc fumé au jus Rôti de dinde sauce bobotie</p>	<p>Pavé de merlu sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes)</p>
<p>Haricots verts à l'ail</p>		<p>Salade verte</p>	<p>Lentilles à la paysanne</p>	<p>Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et farfalles locale </p>
	<p>Cantal AOC </p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p>			<p> Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>
<p>Cocktail de fruit</p>	<p>Compote pomme banane BIO </p> <p>Compote de pomme BIO (et sablés de Retz)</p>	<p>Fruit de saison BIO </p> <p>Fruit de saison BIO</p>	<p>Dessert lacté à la vanille Flan nappé caramel</p>	<p>Eclair au chocolat</p>
		<p>PETIT DEJEUNER</p> <p>Baguette et confiture fruits rouge Lait issu du commerce équitable</p>		
		<p>GOUTER</p> <p>Brioche aux pépites de chocolat Fromage frais sucré Sirop de grenadine</p>		



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



HVE Haute Valeur Environnementale



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Région Ultra périphérique



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Verger écoresponsable



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette Concombre vinaigrette Vinaigrette persil		LE JOUR DU Potage cultivateur BIO (pommes de terre, poireaux, carotte, navet)	 Accra de morue Colombo de poulet LR (oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo) Riz aux haricots rouges Fromage blanc et coulis ananas estragon Cake à l'ananas caramélisé
Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	Boulettes de bœuf sauce tomate	 Tortellini BIO tomate mozzarella sauce tomate basilic	 Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry) et emmental râpé	
 Semoule BIO et jardinière de légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)	Pommes noisettes ketchup et mayonnaise			
Edam Gouda	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Fromage blanc et sauce fraise Fromage blanc nature et sucre	 Yaourt brassé framboise ou abricot BIO	
Compote de pomme Compote pomme abricot et Palmiers		 Cake au chocolat		
		PETIT DEJEUNER		
		Baguette confiture et beurre Lait issu du commerce équitable		
		GOUTER		
		Pain au chocolat Jus de pomme 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		HVE Haute Valeur Environnementale		Région Ultra périphérique		Verger écoresponsable


















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Taboulé cuisiné (poivron, tomate, citron, menthe) Salade de pommes de terre à l'échalote	LE JOUR DU Végo			
Bœuf RAV Bourguignon (champignon, carotte, ail, oignon)	Chili sin carne (Riz et haricots rouges, maïs)	Filet de lieu frais sauce citron	Rôti de dinde sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)	Nuggets de poisson
Tortis locales		Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Semoule BIO et Légumes tajine	Haricots beurre à l'ail et Quinoa
	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Tomme noire	Cantal AOC Saint Nectaire AOC	Fromage frais aux fruits BIO Petit suisse nature BIO et sucre
Fruits de saison BIO	Cocktail de fruits Ananas au sirop	Mousse au chocolat au lait	Banane	Cake spéculoos et sa crème anglaise
		PETIT DEJEUNER		
		Barre bretonne Compote de pomme		
		GOUTER		
		Croissant Lait issu du commerce équitable 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		HVE Haute Valeur Environnementale		Région Ultra périphérique		Verger écoresponsable


















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Potage vert prêt* (haricots vert, oignon, crème)	 Toast chèvre et miel (laitue iceberg, chèvre, miel)	LE JOUR DU 	
Omelette	 Sauté de bœuf RAV au curry	Pépites de volaille sauce Noël	Stick végétarien	 Cubes de colin sauce aurore (oignon, ail, tomate, crème)
 Gnocchetti sardi locales et BIO Sauce tomate provençale BIO emmental râpé 	 Carottes et Pommes de terre	Pomme pin forestine	Penne locale  et emmental râpé	Légumes aioli (Chou fleur, carottes, pomme de terre, haricots verts)
Edam Gouda	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	 Moelleux choco	Yaourt sur lit de fruits local  "ferme des 4 vents"	Fromage fondu Président Pavé demi-sel
Crème dessert caramel Crème dessert vanille		Petit chocolat de Noel	Tartes grillées aux pommes	Compote de pomme BIO  Compote pomme fraise BIO
		PETIT DEJEUNER		
		Cake marbré  Lait issu du commerce équitable		
		GOUTER		
		Pain au chocolat emballé Banane Briquette de jus de pomme		

	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		HVE Haute Valeur Environnementale		Région Ultra périphérique		Verger écoresponsable


















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage Crécy (aux carottes)	LE JOUR DU  Beignet de chou fleur		 <p>MENU EN ATTENTE DE REALISATION</p>	
Cordon bleu	Capelliti tomate basilic	Burger fait sur office (pain burger, steak haché de bœuf RAV, fromage cheddar ,salade)		Pavé de merlu sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)
 Purée de pommes de terre BIO		Pommes smile et ketchup		Pommes rosties légumes
Saint Nectaire  Bleu d'Auvergne 	 Yaourt brassé framboise ou abricot BIO			Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	 Pomme locale Poire locale	Banane		Beignet chocolat
		PETIT DEJEUNER		
		Madeleines longues Fromage frais nature et sucre		
		GOUTER		
		Moëlleux caramel beurre salé Lait issu du commerce équitable 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		HVE Haute Valeur Environnementale		Région Ultra périphérique		Verger écoresponsable
















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

Joyeuses Fêtes

 Potage de légumes (carotte, poireau, navet, céleri) emmental râpé	 Salade verte BIO, maïs BIO Vinaigrette miel colombo*	FERIE	 Carottes râpées BIO assaisonnées dés d'emmental	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"> LE JOUR DU  </div>
Boulettes de boeuf sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, petits légumes)	Chicken wings et ketchup Purée de patate douce		Steak de colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	 Gâteau d'œufs sauce provençale (ail, olives, oignon, thym, tomate)
 Coquillettes locales et Petits pois au jus	Cantal AOC		Haricots verts et riz	Rosties de légumes
 Yaourt aromatisé BIO à la vanille  Yaourt nature BIO et sucre	Ile flottante et brisures de spéculoos			Fraidou
	 Cake épeautre banane chocolat			Beignet au chocolat
PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
Baguette et confiture Jus multifruits	Croissant Lait issu du commerce équitable		Céréale Lait issu du commerce équitable	Baguette et pâte à tartiner Lait issu du commerce équitable
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre Fantasia (chocolat) Lait issu du commerce équitable Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner jus de fruits Fruit		Barre bretonne Sirop de grenadine Fruit	Fourrandise chocolat Fromage frais aux fruits Jus de pomme

 Production locale  Viande racée  Spécialité du chef	 Produits BIO  Label Rouge  Viande d'origine Française	 Bleu blanc cœur  Pêche responsable  HVE Haute Valeur Environnementale	 Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée  Région Ultra périphérique	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée  Verger écoresponsable
--	---	--	--	--

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Potage Dubarry (au chou fleur)	 Salade de mâche d'iceberg et noix dés d'emmental Vinaigrette terroir	FERIE	Rillettes de thon	 LE JOUR DU
 Penne bolognaise BIO Emmental râpé	Blanquette de veau  Pommes noisettes		Colombo de poisson et riz IGP	Pizza au fromage fraîche Salade iceberg
	 Camembert BIO		Yaourt aromatisé	Fromage frais aux fruits BIO Petit suisse BIO nature et sucre
Fruits de saison	 Purée de pomme 4 épices et cigarettes russes			Semoule au lait
PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
Petit pain au lait Yaourt nature et sucre	Baguette et confiture Lait issu du commerce équitable		Coco pop's Lait issu du commerce équitable	Croissant (emballé) Yaourt aromatisé
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Lait issu du commerce équitable Compote pomme ananas	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit		Baguette Petit moulé nature Jus de raisin	Baguette, confiture de fraise et beurre Lait issu du commerce équitable 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
-  HVE Haute Valeur Environnementale
-  Région Ultra périphérique
-  Verger écoresponsable