

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU		
			Carottes râpées BIO assaisonnées Céleri râpé mayonnaise BIO	
Colin meunière Frais et citron	Hachis parmentier et Salade iceberg	Pizza au fromage	Rôti de bœuf RAV	Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épice paëlla)
Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)		Salade verte	Légumes (Carottes, pommes de terre, haricots verts et chou fleur)	Purée de pomme de terre BIO
Carré Bûchette mi-chèvre	Fromage fondu Président Petit moulé aux noix	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt vanille BIO		Coulommiers Saint Nectaire
Gélatifié au chocolat Flan nappé caramel	Compote pomme fraise BIO Compote de pomme BIO et galette saint michel	Banane RUP	Crêpe moelleuse sucrée et topping chocolat	Banane RUP
		<i>PETIT DEJEUNER</i>		
		Petit pain au lait Yaourt nature et sucre		
		<i>GOUTER</i>		
		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	VENDREDI
LE JOUR DU		LE JOUR DU		
	Salade de penne BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) Salade de blé BIO catalane (ciboulette, poivron, tomate, oignons)	Carottes râpées BIO assaisonnées Salade coleslaw rouge BIO (chou rouge et carottes mayonnaise)	Samoussa aux légumes, sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe, échalote)	
Omelette BIO	Boulette de bœuf sauce estragon	Cappelletti à la tomate	Merguez douce orientale et boulette agneau	Aiguillette de colin pané et citron
Riz IGP à la tomate	Beignet de chou fleur		Semoule et légumes couscous BIO	Purée de pommes de terre
Petit moulé nature Pavé demi sel		Saint Nectaire AOC Cantal AOP	Fromage blanc miel et amandes effilées	Brie BIO Tomme BIO
Salade de fruits à faire sur office (orange, pomme, kiwi, ananas et jus d'orange)	Fruits de saison BIO	Mousse au chocolat		Moëlleux aux pêches
		PETIT DEJEUNER		
		Céréales Lait issu du commerce équitable		
		GOUTER		
		Croissant (boulangier) Fromage frais sucré Jus multifruits		

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 <i>LE JOUR DU</i>	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			 Salade de coquillettes BIO au thon Taboulé BIO	
Sauté de bœuf RAV sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)	Bouchée de soja et sauce tomate	Nuggets de volaille	Steak haché RAV de bœuf +ketchup	Limande meunière et citron
Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)	Pommes noisette	Printanière de légumes BIO (pommes de terre, haricots verts, petits pois, carottes)	Epinards béchamel et Pomme vapeur	Gnocchetti sardi BIO et sauce tomate provençale BIO
Tome BIO Carré BIO	Mimolette Cantal AOC	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre		Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Fruits de saison BIO	Liégeois vanille Liégeois au chocolat	Eclair au chocolat	Banane RUP	Tarte aux poires
		PETIT DEJEUNER Baguette et confiture fruits rouge Lait issu du commerce équitable		
		GOUTER Brioche aux pépites de chocolat Fromage frais sucré Sirop de grenadine		



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Œuf dur mayo sur lit de salade			LE JOUR DU 
Saucisse de toulouse *Saucisse de volaille	 Cubes de hoki pané et citron	Burger poisson à faire sur office	 Rôti de bœuf RAV et jus	  Tortellonis pomodoro mozzarella BIO à la tomate et sauce tomate provençale BIO
 Lentilles cuisinées	Haricots beurre et Blé BIO 	Frites et ketchup	 Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)	
Fromage fondu Président Fromage frais au sel de Guérande			Fromage frais aux fruits Petit suisse nature et sucre	 Yaourt sur lit de fruits (laiterie des bas vignons)
 Compote pomme banane BIO Compote de pomme BIO	Mousse au-chocolat	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	 Gâteau au yaourt	 Fruits de saison
		PETIT DEJEUNER  Baguette confiture et beurre Lait issu du commerce équitable		
		GOUTER Pain au chocolat Jus de pomme Fruit		



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rosette cornichons Roulade de volaille et cornichons		LE JOUR DU VEGÉ	Œufs durs BIO mayonnaise	
Chili égrené BIO et riz BIO (égrené végétal bio, poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs)	Poulet rôti	Omelette BIO	Pizza au fromage Thon déco Salade iceberg	Colin meunière frais et citron
	Frites et ketchup	Rosties de légumes et ketchup		Purée aux brocolis et Beignet de chou fleur
Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc et sauce fraise	Cantal AOC Saint nectaire	Carré Coulommiers	Fromage frais aux fruits BIO Fromage frais nature BIO et sucre	Fromage frais au sel de Guérande Fraidou
	Fruits de saison BIO	Gélatifié chocolat Flan nappé caramel	Palmier	Beignet au chocolat
		PETIT DEJEUNER		
		Barre bretonne Compote de pomme		
		GOUTER		
		Pompon cacao Lait Fruit		



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU		
		Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	 Rillettes de thon et toast Œuf dur déco	 Salade de tomate maïs thon croûtons (salade du CHEF)
 Boulette de bœuf BIO sauce estragon	Saucisse de francfort * Francfort de volaille	 Semoule BIO et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, ail, raisin et abricot secs, cardamome)	 Sauté de veau sauce miel	 Escalope de poulet LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)
 Carottes saveur jardin et Gnocchetti sardi BIO	 Haricots blancs à la tomate		 Pommes sautées	 Epinards et pommes de terre béchamel BIO
 Emmental 80% Fourme d'Ambert AOC 20%	Petit moulé nature Pavé demi sel	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	 Moelleux nutolade (gâteau à la pâte à tartiner noisettes) et petit chocolat de Pâques	
 Fruits de saison BIO	Cocktail de fruits	Beignet au chocolat		 Banane RUP
		PETIT DEJEUNER		
		Baguette confiture de fraise et beurre Lait issu du commerce équitable		
		GOUTER		
		Pain au chocolat Jus de pomme Fruit		

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
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

		Salade de mâche et bettrave Et cœur de laitue vinaigrette		Rillettes de thon
Chicken wings goût barbecue	Croq véggi à la tomate	Penne bolognaise BIO et emmental râpé	Hamburger maison (avec salade)	Parmentier de poisson polenta carotte
Riz aux petits légumes	Epinards BIO et pommes de terre béchamel BIO		Frites et ketchup	
Petit moulé ail et fines herbes Fraidou	Saint Nectaire AOC Comté		Fromage frais aux fruits	Yaourt nature BIO et sucre
Ile flottante	Fruits de saison	Flan nappé au caramel Gélifié vanille	Quatre-quart Crème anglaise	Fruits de saison BIO
<i>PETIT DEJEUNER</i>	<i>PETIT DEJEUNER</i>	<i>PETIT DEJEUNER</i>	<i>PETIT DEJEUNER</i>	<i>PETIT DEJEUNER</i>
Baguette et confiture Jus multifruits	Croissant Lait issu du commerce équitable	Baguette et pâte à tartiner Lait issu du commerce équitable	Céréale Lait issu du commerce équitable	Barre bretonne Lait issu du commerce équitable
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Gaufre Fantasia (chocolat) Lait issu du commerce équitable Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner Jus de fruits Fruit	Brioche aux pépites de chocolat Fromage frais sucré Fruit	Moelleux citron Sirop de grenadine Fruit	Fourrandise chocolat Fromage frais aux fruits 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 <i>LE JOUR DU</i>	VENDREDI
	Friand au fromage Oeuf dur mayo		Betteraves BIO Concombre vinaigrette	
	Sauté de bœuf RAV sauce bobotie (tomate, abricot sec, cumin, cannelle, curry, raisins secs)	Boulettes d'agneau sauce curry	Pâtes farcies Tex Mex BIO à la tomate	Cordon bleu
	Brocolis saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate)	Courgettes et Riz		Petits pois saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)
		Petit moulé nature Fromage frais sel de guérande	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature local et sucre "Ferme des 4 vents"
	Fruits de saison BIO	Coupelle compote de pomme BIO Coupelle compote pomme fraise cassis BIO	Fruits de saison	Crêpe moelleuse sucrée
PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
	Baguette et confiture Lait issu du commerce équitable	Baguette viennoise et miel Yaourt aromatisé	Coco pop's Lait issu du commerce équitable	Croissant (emballé) Yaourt aromatisé
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit	Gaufre de liège Sirop de fraise Fruit	Baguette Petit moulé nature Jus de raisin	Baguette et confiture de fraise 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
<p>LE JOUR DU </p> <p> Salade verte et maïs</p> <p>Salade de mâche et croûtons</p>				<p>LE JOUR DU </p> <p> Cœufs durs BIO mayonnaise</p>
<p> Couscous végétarien BIO</p>	<p>Cordon bleu</p>	<p>Colin meunière et citron</p>		<p> Ravioli de légumes</p>
<p>Pommes smile et ketchup</p>	<p> Gnocchetti sardi BIO et locale Sauce tomate provençale BIO</p>			<p> Yaourt nature et sucre</p>
<p>Fromage blanc et coulis de mangue</p>	<p> Cantal AOC 80%</p> <p>Gorgonzola AOP 20%</p>	<p>Brie</p> <p>Camembert</p>		<p>Doughnut</p>
<p> Salade de fruits à faire sur office (orange, pomme, kiwi, ananas)</p>	<p> Fruits de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>		
PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER	PETIT DEJEUNER
		<p>Baguette viennoise et miel</p> <p>Fromage frais sucré</p>		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		<p>Gaufre de liège</p> <p>Sirop de fraise</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> HVE Haute Valeur Environnementale</p>	<p> Nouvelles recettes</p> <p> Appellation d'origine contrôlée</p> <p> Région Ultra périphérique</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p> <p> Verger écoresponsable</p>