
















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 			Repas froid	
Tomate vinaigrette Vinaigrette moutarde	 Acras de morue sur lit de salade	Mâche vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail	  Carottes râpées BIO locales Vinaigrette miel colombo 
Bouchées de soja tomate basilic	 Colombo de poisson et riz (DURABLE) (lentilles corail, oignon, lait de coco, colin, sardines, épices)	Rôti de bœuf froid	Saucisse de francfort *Francfort de volaille	 Poissonnette et citron
Epinards et pommes de terre béchamel	 Fromage frais aux fruits BIO 	 Taboulé BIO 	Ecrasé de pommes de terre	Haricots beurre
Edam		Tomme	Fromage fondu Président	Yaourt nature et sucre
 Fruits de saison BIO	 Banane sauce chocolat et lait de coco 	Mousse chocolat au lait	Fruits de saison	 Cake vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Rocher choco coco Fruit	Baguette et beurre Compote pomme ananas	Moëlleux au citron Jus de raisins	Baguette et miel Lait	Baguette Petit moulé nature Fruit



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée














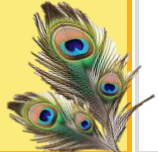





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte BIO aux noix, vinaigrette à la pomme</p>	<p>LE JOUR DU Vége</p> <p>Pastèque BIO</p>	<p>Salade de coquillettes au pesto</p>		<p>Saucisson à l'ail et cornichons Roulade de volaille et cornichons*</p>
<p>Escalope de poulet LR Vallée d'Auge (crème, jus de pommes, champignons)</p>	<p>Lasagne épinard ricotta</p>	<p>Sauté de bœuf bobotie</p>	<p>FERIE - 15 août</p>	<p>Colin gratiné au fromage</p>
<p>Carottes à la crème</p> <p>Boulgour</p>		<p>Courgettes BIO à l'ail</p>		<p>Purée de pommes de terre</p>
<p>Camembert</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>		<p>Emmental BIO</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Moëlleux aux pommes</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>		<p>Fruits de saison BIO</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Gaufre Yaourt nature et sucre</p>	<p>Baguette Fraidou Jus de pommes</p>	<p>Baguette et confiture d'abricots Fruit</p>		<p>Fourrandise fraise Lait</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		Plat ou produit "ESSENTIEL"				




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Tomate BIO vinaigrette Vinaigrette au basilic	Salade de boulgour tomate BIO	Concombres sauce tzatziki (concombre, yaourt, menthe, huile d'olive)	Carottes râpées locales Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Betteraves vinaigrette Vinaigrette échalote
Macaronis BIO à l'andalouse (poivrons, courgettes, champignons, maïs, petits pois, épices paëlla et tandori)	Chipolatas * <i>Saucisse de volaille</i>	Moussaka	Roti de bœuf froid et sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)	Colin pané
	Petits pois BIO saveur soleil (ail, oignon, basilic)		Haricots verts BIO	Pommes rissolées BIO
Tomme blanche	Cantal	Fromage blanc et coulis pêche groseilles	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
Gélatifié au chocolat	Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	Moelleux aux framboises	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain d'épices Fromage frais nature et sucre	Baguette et confiture de fraises Lait	Pompon cacao Compote de pommes	Baguette et pâte à tartiner noisette Fruit	Baguette Fromage fondu Président Jus de raisins



	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		Plat ou produit "ESSENTIEL"				



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
Crêpe au fromage	 Samoussa aux légumes	Cœur de scarole et maïs Vinaigrette moutarde	 Melon jaune BIO	 Tomate vinaigrette
Sauté de bœuf sauce orientale (légumes couscous, cumin)	 Dahl de lentilles corail BIO et riz BIO (lentilles corail, lait de coco, tomate, gingembre, curry)	 Steack de colin sauce aneth	Penne à la carbonara (porc) * Penne à la carbonara de dinde	 Nuggets de poisson et citron
				
Purée de carottes		Ratatouille BIO et blé BIO 		Frites
Brie	 Fromage blanc BIO et coulis de mangue 	Yaourt nature et sucre	Fromage fondu Président	 Saint Nectaire
 Fruits de saison BIO	Ananas 	Crêpe moelleuse sucrée	Compote de pommes	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise au citron Yaourt nature et sucre	Baguette et confiture d'abricots Lait	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Barre bretonne Fruit	Baguette et beurre Jus raisin

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

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

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Plat ou produit "ESSENTIEL"

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée