

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

LE JOUR DU

REPAS ARC EN CIEL

Betteraves vinaigrette	Salade multicolore (tomate, concombre, radis rondelles, maïs) Vinaigrette framboise moutarde	Concombre BIO	Carottes râpées vinaigrette échalotte	Pastèque BIO
Dahl de lentilles corail et riz pilaf	Boulettes de bœuf sauce ratatouille	Sauté de porc BBC LOCALE sauce marengo <i>* Sauté de dinde LR sauce marengo</i>	Rôti de veau froid FR sauce kipik (mayonnaise, cumin, citron, piment)	Pavé de merlu sauce basilic
Petit moulé nature	Semoule	Petits pois saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)	Salade de coquillettes base catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)	Légumes aïoli BIO (pommes vapeur, chou fleur, carotte, haricot vert)
Fruit	Dés de mimolette (salade)	Fromage frais aux fruits	Yaourt nature BIO et sucre	Tomme croûte fleurie
Soupe de fraise à la menthe	Fruit BIO	Fruit BIO	Cake au chocolat	Flan nappé au caramel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Rocher choco coco Yaourt nature et sucre	Baguette et pâte à tartiner noisette Fruit	Baguette Fromage fondu Président Compote pomme banane	Baguette et confiture d'abricot Lait	Fourrandise au citron Fromage frais nature et sucre

- 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**

- Viande d'origine Française**
- Production locale**

Plat ou produit "ESSENTIEL"

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

LE JOUR DU

REPAS AMERIQUE

Salade de lentilles BIO	Tomate vinaigrette terroir	Roulade de volaille et cornichons	Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)	Salade iceberg et vinaigrette
Steak de colin sauce hongroise (tomates, oignons, champignons)	Haricots rouges BIO façon chili (haricots rouges, poivrons, sauce tomate, maïs) et riz pilaf	Rôti de bœuf RAV et mayonnaise	Macaronis au cheddar USA (dés de dinde, oignon, crème, cheddar) (soumis à validation)	Limande meunière et citron
Chou fleur béchamel	Frites	Frites	Poêlée de légumes béarnaise (haricots beurre, brunoise, échalote, estragon)	Fromage frais nature et sucre
Cantal	Fraidou	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Milk shake fraise vanille	Fruit BIO
Fruit	Compote de pomme BIO	Cake ananas caramel	Baguette et miel	Pompon cacao
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre	Gaufre pâtissière au sucre Lait	Baguette Pavé demi sel Fruit	Fruit	Compote pomme abricot

- 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
- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU **Vége**

DEJEUNER EN TERRASSE

Betteraves BIO
vinaigrette du terroir

Iceberg, radis rondelles et maïs
vinaigrette nature

Carottes râpées et vinaigrette
miel colombo

Menu
Œuf dur
mayonnaise

Friand au fromage

Sauté de bœuf RAV
sauce hongroise
(oignon, ail, champignon, piment doux, tomates)

Emincé de pois sauce tomate

Boulettes d'agneau sauce orientale
(soumis à validation)

Salade façon césar
(cœur de laitue, tomates, nuggets de poulet, croûtons,
sauce salade façon césar)

Pavé de merlu sauce bourride
(épice paëlla, herbes de provence, farine de riz, crème, huile
olive, ail, julienne, oignon)

Printanière de légumes **CE2**
(pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)

Curvi (pâtes BIO et locale)
et fromage râpé

Semoule BIO et jus de légumes

Bon appétit

Ratatouille BIO

Camembert

Fromage fondu Président

Fromage frais aux fruits

Yaourt nature BIO et sucre

Saint Nectaire

Fruit

Mr.Freeze

Fruit BIO

Moelleux garniture framboise

Coupelle compote
pomme abricot BIO

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Barre bretonne
Yaourt nature et sucre

Baguette et confiture d'abricot
Fruit

Baguette et pâte à tartiner noisette
Lait

Baguette
Fromage frais au sel de Guérande
Fruit

Moelleux au citron
Fromage frais nature et sucre

- 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

- Viande d'origine Française
- Production locale

Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



EN PLEIN AIR

- 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

- Viande d'origine Française
- Production locale