

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Salade de pommes de terre
à la catalane
(olive, poivron, tomate, oignon)

Laitue Iceberg et croûtons
Vinaigrette du terroir

Betteraves
Vinaigrette persil



Velouté aux champignons



Carottes râpées BIO et local
vinaigrette échalote

Pané de blé fromage épinards



Steak de colin sauce curry



Sauté de veau FR sauce blanquette



Hachis à la bolognaise DURABLE
(bœuf haché, pois chiches, carottes, tomate)



Hoki pané et citron

Chou fleur béchamel BIO 

Mélange d'automne
(butternut, potiron, panais, patate douce)

Riz BIO 

Haricots beurre ciboulette

Fromage frais aux fruits BIO 

Gouda

Petit moulé

Coulommiers

Yaourt aromatisé à la vanille BIO 

Fruit ECORESPONSABLE 

Flan nappé au caramel

Fruit BIO 

Fruit BIO 



Cake aux amandes

GOUTER

Baguette
Croq lait
Compote pomme fraise

GOUTER

Baguette et confiture de fraise
Fruit

GOUTER

Gaufre pâtissière
Lait

GOUTER

Palets bretons
Fromage frais nature et sucre

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner
Lait



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

Mâche et dés de mimolette
Vinaigrette nature



Macédoine mayonnaise



Sauté de bœuf RAV bourguignon



Curry de pois chiches et riz BIO
(oignon, pois chiches, paprika, ail, cumin,
jus de citron, curry, tomates)



Carottes Vichy BIO



Yaourt aromatisé BIO à la vanille



Croûte noire

Crêpe moelleuse sucrée

Fruit Local



GOUTER

Baguette
Petit moulé nature
Fruit

GOUTER



Gâteau au chocolat
Fromage frais aux fruits

FERIE

GOUTER



Chou blanc sauce enrobante à l'ail
(fromage blanc, mayonnaise, ail)

Saucisse fumée 

* Saucisse de volaille

Pommes rissolées

Fromage fondu Président

Compote pomme fraise BIO



GOUTER

Moelleux au citron
Yaourt nature et sucre



Potage fermier
(carottes, poireaux, haricot-vert, petit-pois)



Pavé de merlu sauce dugléré
(crème, oignon, ail, tomate, persil)

Farfalles

Comté



Fruit BIO



GOUTER

Baguette et confiture de fraise
Lait



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

Salade Iceberg et croûtons vinaigrette du terroir	 Potage Crecy (carotte et pomme de terre)	Samoussa de légumes	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote)	 Carottes râpées BIO et local vinaigrette agrumes 
Lasagnes à la bolognaise	Bouchée buternut lentilles	 Rôti de veau FR sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	 Escalope de poulet LR sauce navarin (navet, carotte, oignons, concentré de tomate)	 Filet de hoki sauce rougail (oignon, tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)
Fromage frais aux fruits BIO 	Riz BIO et sauce tomate 	Potiron BIO béchamel ail et fines herbes 	Semoule BIO 	Haricots beurre ciboulette HVE
Gélifié chocolat	Fraidou	Tomme croûte fleurie	Saint Nectaire 	Yaourt nature BIO et local 
	Fruit BIO 	Fruit Local 	Fruit BIO 	 Gâteau au caramel beurre salé 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Pavé demi-sel Fruit	Pompon cacao Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait	Gâteau marbré Fromage frais nature et sucre	Baguette et confiture d'abricot Lait



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

LE JOUR DU 

Cœur de laitue et croûtons
Vinaigrette ciboulette



Chili sin carne et riz BIO 
(oignon, concentré de tomate, haricots
rouges, maïs, poivrons)

Edam

Fruit local 

GOUTER

Baguette et beurre
Yaourt nature et sucre

MARDI

Crêpe au fromage



Sauté de bœuf RAV sauce charcutière
(oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)

Carottes BIO Vichy 

Petit moulé nature

Coupelle compote pomme abricot BIO 

GOUTER

Fourrandise au chocolat
Lait

MERCREDI

 Potage de légumes BIO 



Colin meunière et citron

Epinards BIO béchamel 

Camembert

Gaufre

GOUTER

Barre bretonne
Fromage frais aux fruits

JEUDI

CINEMA

Les carottes du cheval fidèle
(Carottes râpées BIO et local et vinaigrette)

**Les bouchées du Far West et la
sauce du shérif**
(Nuggets de volaille et mayonnaise)

Le couple de patate
(Purée de pomme de terre et patate douce)

Fromage de la bergère
(Carré)

**Le pain d'énergie du ranger
de l'espace**
(Milkshake fraise vanille)

GOUTER

Baguette
Fromage fondu Président
Fruit

VENDREDI

Mâche et Betteraves
Vinaigrette persil

Moules sauce basilic

Frites
Pommes campagnardes (Romain Gary)

Fromage frais nature et sucre



Cake à la vanille BIO 

GOUTER

Baguette et pâte à tartiner noisette
Fruit



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