



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

<p>LE JOUR DU </p>	<p>Salade iceberg et croûtons vinaigrette</p>	<p style="background-color: #cccccc; text-align: center;">MERCREDI</p>	<p> Concombre Bio ciboulette </p>	
<p>Bouchées de blé sauce enrobante à l'ail</p>	<p>Colin mariné thym citron</p>		<p> Emincé de poulet Bio sauce blanquette </p>	<p>Steak haché de bœuf et ketchup</p>
<p>Petits pois BIO </p>	<p>Riz IGP et sauce tomate</p>		<p>Omelette au fromage</p>	<p>Galette italienne et ketchup</p>
<p>Edam BIO </p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>		<p>Pommes rissolées</p> <p></p>	<p>Haricots verts BIO </p>
<p>Fruit de saison ecoresponsable </p>			<p> Liégeois vanille</p>	<p>Yaourt nature Bio et sucre </p> <p>Cake à la vanille</p>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomate BIO vinaigrette		Salade coleslaw Bio et dés d'emmental	
Escalope de poulet Bio sauce normande	LE JOUR DU		Rôti de bœuf froid LR et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)	
Filet de colin sauce normande	Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)		Bouchée azuki	Œufs brouillés piperade
Carottes Vichy Bio et Lentilles Bio			Ratatouille	Coquillettes BIO et fromage râpé
Saint Nectaire AOC	Fromage frais aux fruits			Yaourt aromatisé Bio
Fruit de saison BIO			Gateau au yaourt	Fruit de saison Ecoresponsable

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

Salade iceberg, rondelles de radis, maïs et dés de mimolette vinaigrette			Carottes râpées BIO, vinaigrette moutarde à l'ancienne	
Carbonade flamande (cassonade, pain d'épices, carottes)	Sauté de dinde Bio sauce crème		LE JOUR DU	
Colin napolitain	Stick végétarien		Curry de pois chiche et macaronis Bio	Pavé de merlu sauce hongroise (champignon, tomate)
				Aubergine à la provençales Bio
Semoule	Epinards béchamel et Pommes vapeur Bio			Fromage fondu Président
	Cantal		Yaourt nature BIO et sucre	
Flan nappé au caramel	Fruit de saison Ecoresponsable			Quatre-quart

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
Batavia et dés d'emmental vinaigrette			Céleri rémoulade Bio	LE JOUR DU
	Sauté de porc sauce dijonnaise		Rôti de bœuf LR et jus	
Aiguillettes de colin pané	Pavé de merlu sauce crème		Steak haché de cabillaud sauce ciboulette	Chili végétarien et riz Bio
Gratin de courgettes	Carottes Vichy Bio et riz IGP		Boulgour Bio	
Crème à la vanille	Pont l'Eveque		Fromage frais aux fruits	Emmental
	Fruit de saison Ecoresponsable			Fruit de saison BIO

- 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
Salade Iceberg et oignons frits vinaigrette	LE JOUR DU Vége			Carottes râpées BIO vinaigrette
Limande meunière et citron	Macaronis à l'italienne (poivron tricolore, brunoise légume, lentille bio, olive noire, sauce tomate, thym)		Sauté de bœuf sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde,)	Chipolatas
Riz , carottes et navets			Croq veggie à la tomate	Stick végétarien
			Courgettes bio à l'ail et semoule	Potiron, béchamel cheddar et fromage râpé
	Fraidou		Cantal	
Liégeois au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison Ecoresponsable	Cake au citron

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>LE JOUR DU </p>			
Salade de lentilles Bio				
Omelette Bio sauce basquaise	Bœuf bourguignon		Coquillettes de la mer (moules, crème, julienne de légume, curry, coriandre, échalote)	Bouchées de blé et sauce aioli
	Hachis à l'égrené de pois			
Haricots verts à l'ail	Purée de pommes de terre BIO		Coquillettes BIO et fromage râpé	Légumes aioli (chou fleur, carotte, pomme de terre, haricot vert)
Yaourt aromatisé Bio à la vanille	Petit moulé ail et fines herbes		Carré	Fromage frais aux fruits BIO
	Compote de pomme		Banane RUP	Moëlleux coco mandarine

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**

			<p>Chou blanc sauce enrobante à l'échalote et dés d'emmental</p>	
<p> Sauté de poulet Bio au jus</p>	<p>Colin gratiné au fromage</p>		<p>Rôti de veau LR crème champignons</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p> Pizza au fromage</p>
<p>Quenelles nature sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)</p>			<p>Pané de blé fromage épinards</p>	
<p> Lentilles Bio à la paysanne et Carottes Bio </p>	<p>Riz IGP aux champignons</p>		<p>Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut)</p>	<p>Salade iceberg vinaigrette</p>
<p> Saint Nectaire</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>			<p> Tomme de Yenne </p>
<p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Fruit de saison ecoresponsable </p>		<p>Cake à la purée de coing</p>	<p>Compote pomme vanille</p>

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