



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

LE JOUR DU

	Concombres en salade Vinaigrette basilic	 Carottes râpées Vinaigrette traditionnelle 	Pastèque	
Bouchées de blé dosette de mayonnaise	 Pavé de merlu sauce citron	Hot dog (saucisse de volaille)	Sauté de bœuf marenco RAV (tomate, champignon)	FERIE
Haricots verts à la ciboulette Blé à la tomate	Riz pilaf Epinards béchamel	 Pommes de terre rissolées	Courgettes et penne et fromage râpé	
Yaourt nature et sucre				
Fruit	Gélifié vanille		 Cake au chocolat et crème anglaise	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE JOUR DU  VENDREDI
		 REPAS FROID Melon jaune 	 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	
Sauté de porc FR sauce normande (crème, champignons) *Sauté de dinde LR sauce normande	Hachis Parmentier (maison bœuf RAV) Salade verte	Rôti de veau FR froid et mayonnaise 	 Colin mariné ail et fines herbes	 Tortis sauce fromagère (haricots blancs, tomate, fromage frais)  et fromage râpé
Petits pois et carottes Bouलगour pilaf		 Salade de betteraves et maïs & Taboulé  	Ratatouille et riz 	
Fraidou	Brie 	Yaourt brassé à la banane   	Fromage blanc aux fruits	Saint Paulin
Fruit 	Mr Freeze			Fruit 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

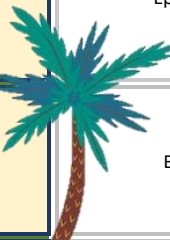


Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  Salade de tomates  Vinaigrette echalotes		 Rillettes de sardines	 Salade verte aux raisins secs, vinaigrette orientale (raz el hanout) et dés de brebis	
 Riz, petits pois et haricots rouges	Cordon bleu	Bœuf braisé RAV au jus	  Merguez	 Colin pané
	Courgettes au colombo  Blé 	 Coquillettes et fromage râpé Brocolis	 Semoule  Légumes couscous 	Epinards et pommes de terre béchamel
	Yaourt à la vanille 	 Fromage blanc nature et sucre	  Bleu d'auvergne AOP	
Gélifié nappé caramel	Fruit		 Cake épeautre figues orange anis 	Fruit
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée

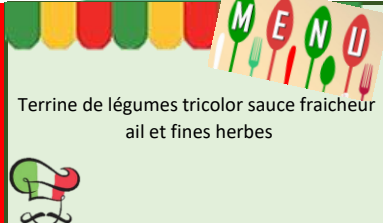


Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade colorée (iceberg, radis, maïs) Vinaigrette echalotes			LE JOUR DU   Terrine de légumes tricolor sauce fraîcheur ail et fines herbes	  Salade de tomates, vinaigrette ciboulette
 Aiguillettes de colin meunière	 Boulettes d'agneau sauce bobotie	Rôti de bœuf RAV au jus	 Tortellinis tricolores ricotta et compotée de tomate et fromage râpé 	 Jambon blanc *Jambon de poulet
Carottes à la crème 	Haricots beurre à la ciboulette Riz pilaf	"Aloo gobi" (chou fleur, pommes de terre, oignons, curry)		Purée de pommes de terre
Yaourt nature et sucre	Pont l'Evêque AOP	Fraidou	  Dessert lacté façon "Stracciatella au chocolat"  	
	Fruit 	Purée pomme romarin et petit beurre 		Fruit 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Melon jaune 	LE JOUR DU  		
Emincé de volaille LR sauce hongroise (paprika) 	Sauté de bœuf RAV aux olives	Pané à la mozzarella	REPAS FROID Carottes râpées échalotes  	
			Jambon de poulet et mayonnaise 	Pavé de colin mariné thym citron 
Pommes rissolées	Ratatouille et blé 	Haricots verts Pommes vapeur	Salade de tortis au pesto et dés de mimolette 	Semoule aux petits légumes (carottes, petits pois, haricots verts)
Coulommiers		St nectaire AOP		Petit moulé nature
Fruit	Mr Freeze	Fruit 	Cake à la vanille 	Fruit
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
		Pastèque 		 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
 Chili végétarien 	FERIE	Lasagnes bolognaise	 Pavé de merlu sauce rougail (tomate, herbes, curcuma, citron)	Cordon bleu
			Purée carottes patate douce 	Petits pois au jus  Pommes vapeur
Edam			Yaourt sucré à la cassonade 	Fromage blanc aux fruits
Fruit		Liégeois au chocolat	Ananas frais sauce chocolat lait de coco et chantilly 	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Concombres en salade + mimolette
vinaigrette echalotes

Melon jaune 



Escalope de porc **FR** sauce basquaise
(tomate, poivron)
*Escalope de dinde **LR** sauce basquais



Steak de colin sauce aneth

Rôti de veau **FR** au jus

Calamars à la romaine



Pizza tomate fromage 🍕

Boulgour 
Ratatouille

Epinards béchamel
Riz pilaf

Pommes campagnardes
Brocolis

Légume aioli
(pommes de terre, carottes,
haricots verts, chou fleur)



Salade verte,
vinaigrette persil 

Yaourt nature et sucre  

Cantal AOP

Fromage blanc, topping fraise 

Moelleux myrtille citron
et crème anglaise 

Fruit

Fruit 

Mr Freeze

Galettes saint Michel 

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Tomates en salade Vinaigrette echalotes		 Salade verte vinaigrette traditionnelle		Melon vert
Papillons à l'italienne (tomate, poivron, lentilles, olives) et fromage râpé 	Nuggets de poulet	Nems au poulet 	 Hachis Parmentier (RAV) à la carotte Salade verte	 Colin gratiné au fromage
	Courgettes à l'ail Pommes vapeur	 Riz aux petits pois 	(Purée de carottes)	Haricots beurre à la tomate Semoule 
Fromage blanc nature et sucre	Saint nectaire AOP	 Crème onctueuse coco, coulis de mangue	Yaourt entier à la vanille  	
	Fruit 		Fruit	Beignet aux pommes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée