

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU**

Salade iceberg et croûtons  
+  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne (à part)

Bouchées de blé

Emincé de dinde sauce normande

Sauté de veau LR  
sauce curry

**POUR LE PLAISIR  
DES ENFANTS**

Carottes râpées BIO  
+  
vinaigrette (à part)

Concombres BIO   
+  
vinaigrette (à part)

Petits pois BIO au jus  
  
Pommes vapeurs ciboulette

Riz créole BIO   
  
Brocolis saveur soleil  
(oignon, ail, basilic)

Courgettes BIO saveur jardin  
(ciboulette, échalote, tomate)  
  
 Blé BIO

Pommes rissolées

Haricots verts BIO   
  
Gnocchis & sauce tomate

Edam BIO

Yaourt local de laiterie des Bas Vignons sur lit de fruit

Cantal AOC

Carré BIO

Fromage blanc BIO  
+  
Sucre

Fruit BIO

Fruit BIO

Banane BIO sauce chocolat maison

- 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  |
|---|---|--|---|---|
|   | <b>LE JOUR DU</b>   |  |   |   |
|   | Pastèque  |  | Laitue Iceberg<br>+<br>dés de mimolette<br>+<br>vinaigrette échalote (à part) | Tomates et maïs BIO<br>+<br>Vinaigrette (à part)    |
| Sauté de porc BBC sauce bobotie<br>*Sauté de dinde LR sauce bobotie | Boulgour façon couscous BIO<br>(légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) | Aiguillettes de colin pané                         | Emincé de volaille BIO sauce dijonnaise                                       | Boulettes de bœuf BIO sauce lyonnaise               |
| Carottes Vichy Locales et BIO<br><br>Riz pilaf                      |   | Purée de pommes de terre BIO<br><br>Chou romanesco | Haricots verts BIO saveur soleil<br>(oignon, ail, basilic)<br><br>Semoule     | Coquillettes BIO et fromage râpé<br><br>Ratatouille |
| Saint Nectaire AOC  |   | Gouda BIO  | Yaourt aromatisé à la vanille BIO   | Fromage blanc BIO<br>+<br>Coulis de fruits rouges   |
| Fruit BIO   | Crème dessert au chocolat   | Melon jaune BIO                                    |   |   |

- |   |   |                          |                           |                                   |
|---|---|--------------------------|---------------------------|-----------------------------------|
| <b>Produit BIO</b>                          | <b>Appellation d'Origine Protégée</b>   | <b>Pêche responsable</b> | <b>Spécialité du chef</b> | <b>Viande d'origine Française</b> |
| <b>Label Rouge</b>                          | <b>Indication Géographique Protégée</b> | <b>Viande racée</b>      | <b>Nouvelle recette</b>   | <b>Production locale</b>          |
| <b>Issu des régions ultra-périphériques</b> | <b>Appellation d'Origine Contrôlée</b>  | <b>Bleu Blanc Cœur</b>   | <b>Plat durable</b>       |                                   |

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

|  |                                 |  |                      |   |
|--|---------------------------------|--|----------------------|---|
|  |                                 | Rillettes de maquereaux                    |                      | Carottes râpées BIO et locales + vinaigrette moutarde à l'ancienne (à part) |
| Carbonade flamande (cassonade, pain d'épices, carottes)                          | Limande meunière                | Sauté de poulet sauce hongroise            | Raviolis de volaille | Pizza fromage, tomate, olives maison  |
| Pommes sautées<br>Pôêlée de légumes saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate) | Epinards BIO béchamel<br>Tortis | Courgettes BIO saveur soleil<br>Riz créole |                      | Salade Iceberg vinaigrette  |
| Cantal   | Brie BIO                        |  |                      | Fromage blanc BIO + Sucre   |
| Pastèque BIO   | Fruit BIO                       | Quart quart maison                         | Pomme 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**

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
| Tomates BIO<br>+<br>vinaigrette (à part)                 |  | <b>LE JOUR DU</b>   | Concombres BIO<br>+<br>vinaigrette ciboulette (à part)                               | <b>LE JOUR DU</b>  |
| Pavé de colin herbes de provence                         | Cordon bleu  | Gâteau d'œufs BIO sauce basquaise (champignon, piment doux, tomate)                       | Rôti de bœuf LR et jus   | Gratin campagnard (pomme de terre, lentille, crème) + fromage râpé |
| Chou fleur et pomme de terre sauce mornay + fromage râpé | Carottes ciboulette (BIO et Locales)<br>Boulgour BIO | Curvi rigati (pâte BIO et LOCALES)<br>+ fromage râpé<br>Julienne de légumes saveur soleil | Petits pois saveur jardin (ciboulette, échalote, tomate)<br>Purée pomme de terre BIO |  |
| Yaourt nature BIO<br>+<br>Sucre                          | Gouda BIO  |   | Petits suisse nature BIO<br>+<br>Miel  | Emmental BIO   |
|  | Fruit BIO  | Compote de pomme maison   |  | Clafoutis aux poires   |

- 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   |
|---|--|--|---|--|
|   | <b>LE JOUR DU</b>  |  |   |  |
|   | Endives<br>+<br>cerneaux de noix<br>+<br>vinaigrette miel (à part)   |  |   | Carottes râpées BIO<br>+<br>dés de mimolette<br>+<br>Vinaigrette persil (à part) |
| Brandade de poisson<br>+<br>Laitue Iceberg<br>+<br>vinaigrette (à part) | Coquillettes BIO à l'italienne<br>(poivron tricolore, brunoise légume, lentille, olive<br>noire, sauce tomate, thym)<br><br>+ fromage râpé | Emincé de dinde LR<br>sauce blanquette (ail, mélange 3 légumes, crème,<br>champignons) | Bœuf braisé RAV                               | Rôti de porc au jus<br>Rôti de dinde au jus                                      |
|   |  | Polenta BIO<br><br>Poêlée de légumes saveur jardin<br>(ciboulette, échalote, tomate)   | Légumes pot au feu<br><br>Pommes vapeur ronde | Potiron BIO, béchamel ail et fines herbes<br><br>Gnocchi                         |
| Tomme BIO   |  | Yaourt nature BIO<br>+<br>Sucre  | Emmental BIO                                  |  |
| Crème dessert vanille   | Beignet chocolat   | Gâteau sablé chocolat noir   | Fruit BIO                                     | Fruit 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**

**LE JOUR DU**

|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
|   | Concombres BIO<br>+<br>vinaigrette échalote (à part)                   | Céleri BIO rémoulade                    |  | Laitue Iceberg et croûtons<br>+<br>Dés de mimolette<br>+<br>Vinaigrette |
| Pavé de merlu sauce beurre blanc                        | Riz et base chili végétarien<br>(haricots rouges, tomate, maïs, cumin) | Bœuf bourguignon                        | Pilon de poulet rôti au jus<br>Emincé de poulet pour les maternelles | Calamars à la romaine   |
| Carottes (BIO ET LOCALES) vichy<br><br>Pommes rissolées |  | Purée de pommes de terre et carotte BIO | Coquillettes BIO<br><br>Ratatouille BIO                              | Légumes aioli (chou fleur, carotte,<br>pomme de terre, haricot vert)    |
| Edam BIO  | Yaourt nature BIO<br>+<br>sucre cassonade                              |   | Cantal   |   |
| Fruit BIO   |  | Milk shake à la framboise               | Banane RUP   | Crêpe nature sucrée Locale  |

- Produit BIO
- Appellation d'Origine Protégée
- Pêche responsable
- Spécialité du chef
- Label Rouge
- Indication Géographique Protégée
- Viande racée
- Nouvelle recette
- Issu des régions ultra-périphériques
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Bleu Blanc Cœur
- Plat durable
- Viande d'origine Française
- Production locale

**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**      **VENREDI**

|  |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
| <p>Ceufs durs mayonnaise</p>   | <p>LE JOUR DU  Végé</p>                                       |   | <p>Concombres BIO<br/>+<br/>vinaigrette persil (à part)</p>   |  |
| <p>Saucisse fumée<br/>*Saucisse de volaille</p>  | <p>Omelette<br/>sauce tomate</p>                              | <p>Filet de cabillaud sauce citron</p>                                  | <p>Rôti de veau LR<br/>crème champignons</p>  | <p>Pizza fraîche volaille champignons<br/><i>Sans viande: Pizza au fromage fraîche</i></p> |
| <p>Lentilles BIO à la paysanne<br/>(champignon, carotte, herbes de provence)</p> <p>Chou vert braisé</p> | <p>Curvi rigati (pâtes BIO et LOCALES)</p> <p>Ratatouille</p> | <p>Gratin Crécy BIO<br/>(carotte et pommes de terre, emmental râpé)</p> | <p>Mélange d'automne<br/>(panais, potiron, patate douce, butternut)</p> <p>Mélange 4 céréales BIO</p> | <p>Salade iceberg vinaigrette</p>  |
| <p>Yaourt local nature sur lit de fruit</p>  | <p>Brie BIO</p> <p>Pain spécial</p>                           | <p>Saint Nectaire</p>   |   | <p>Gouda BIO</p>   |
|  | <p>Fruit BIO</p>  | <p>Raisin blanc BIO</p>   | <p>Cake à la purée de coing</p>   | <p>Compote pomme maison locale</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**

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|--|--|---|
|  | <b>LE JOUR DU</b>   |  | <b>LE JOUR DU</b>   |   |
|  | Concombres BIO <br>+<br>vinaigrette nature (à part)                 |  | Soupe petits pois façon Vichyssoise (petit pois)<br>+<br>croûtons  |  Carottes râpées BIO <br>+<br>dés d'emmental<br>+<br>Vinaigrette échalote |
|  Escalope de veau hachée au curry | <br>Blé BIO sauce jumbalaya<br>(haricots rouges, tomates, poivrons) | Emincé poulet basquaise LR <br>(ail, tomate, poivrons, oignons) |  <br>Risoni coco haricot tomate<br>+ emmental râpé |  Colin à la brésilienne  |
| Rosties pommes de terre légumes  |  | Haricots plats d'Espagne persillés   |  | Purée de légumes  |
| Edam BIO                       |  | Semoule BIO   |  |   |
|  |  | Tomme BIO    |  |   |
| Fruit BIO                     | Crème dessert vanille  | Fruit BIO   | Banane RUP <br>& sauce chocolat maison         |  Gâteau amandes poire marron   |

 *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**

|   |   |  |  |  |   |
|---|---|--|--|--|---|
|   | <br>Rillettes de thon mayonnaise   |  |  |  | <br>Salade coleslaw rouge BIO<br>(carottes et chou rouge râpé mayonnaise)  |
| Nuggets de poisson  | <br>Axoa de bœuf rav<br>(bœuf haché, piment doux, poivron, oignon, ail, concentré de tomate) | <br>Emincé de volaille BIO sauce dijonnaise |  | Rôti de veau LR <br>sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon) | <br>Gâteau d'œufs BIO<br>sauce tomate   |
| Polenta crémeuse à la carotte   | Riz créole BIO <br>Julienne de légumes saveur soleil<br>(oignon, ail, basilic)               | Petits pois BIO <br>Gnocchis              | <br>Haricots verts BIO saveur jardin<br>(ciboulette, échalote, tomate)<br>Coquillettes et emmental râpé |  | <br>Purée de pommes de terre<br>et potiron BIO <br> |
| Cantal      |   | Yaourt aromatisé à la vanille BIO        |  | Fromage blanc BIO <br>+ Sucre   | <br>Mimolette   |
| Fruit BIO  | Compote de pomme vanille <b>HVE</b>   | Banane RUP                              |  |  | <br>Dessert lacté<br>à la myrtille   |

-  *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*