



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

**LE JOUR DU**

Crêpe au fromage	Scarole et croûtons vinaigrette et dés de mimolette	Endives aux pommes, vinaigrette miel	Chou fleur sauce cocktail	 Carottes râpées sauce enrobante échalote et dés d'emmental
 Sauté de bœuf RAV sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)	Calamars à la romaine et citron	Burger de veau sauce curry	Penne à la bolognaise et emmental râpé	Omelette
Flageolets à l'ail	Epinards BIO et pommes de terre BIO béchamel	Blé BIO		Petits pois BIO saveur jardin
 Yaourt nature BIO et sucre	Fromage fondu Président	Mimolette	Brie	Fromage frais aux fruits
Fruits de saison BIO	Compote de pommes BIO	Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison BIO	Tarte normande fraîche
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Moelleux caramel beurre salé Briquette de lait Compote de pommes	Fourrandise au citron Fromage frais nature sucré Fruit	Baguette Petit moulé nature Fruit	Grillé normand cacao Yaourt nature sucré Briquette de jus de pommes	Pain au lait Briquette de lait Fruit



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
			<b>LE JOUR DU</b>	
Salade iceberg et maïs vinaigrette	Taboulé au boulgour BIO (poivron, tomate, jus de citron) et dés d'emmental		Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise) et dés de mimolette
Sauté de porc LR  sauce basquaise (tomate, poivron) * Sauté de dinde LR  sauce basquaise (tomate, poivron)	Chicken wings LR et ketchup	<b>FERIE</b>	Cappelletti sauce tomate et emmental râpé	Aiguillettes colin pané et citron
Lentilles à la paysanne	Chou fleur béchamel			Ratatouille BIO et blé BIO
Petit moulé nature	Cantal AOC		Fromage frais nature sucré	Yaourt aromatisé local
Dessert lacté à la vanille	Fruits de saison BIO		Fruits de saison BIO	Cake à l'orange
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Madeleines longues Yaourt nature sucré Fruit	Palets bretons Briquette de lait Compote pomme banane		Pain d'épices Fromage frais nature sucré Briquette de jus d'orange	Fourrandise pépites de chocolat Briquette de lait Fruit



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
		FERIE	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
Tomates BIO vinaigrette	Salade de blé BIO à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette)			
Sauté de veau LR sauce basquaise (tomate, poivron)	Chicken wings LR			
Pommes campagnardes	Courgettes cubes et riz			
Fromage fondu Président	Saint Nectaire AOC			
Liegeois chocolat	Fruits de saison BIO			
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>			
Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Fruit	Fourrandise au chocolat Briquette de lait Compote de pommes			



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
Laitue iceberg et maïs vinaigrette ciboulette	Betteraves en salade vinaigrette échalote	Taboulé	Roulade de volaille	Carottes râpées BIO vinaigrette basilic
Lasagnes au saumon	Omelette BIO	Rôti de bœuf RAV froid et ketchup	Tarte au fromage	Pavé de merlu sauce normande (crème, champignons)
	Pommes rissolées et légumes aïoli	Chou fleur sauce mornay (béchamel, fromage)	Salade verte BIO	Haricots beurre saveur soleil (basilic, oignons, ail)
Brie	Fromage frais aux fruits	Gorgonzola AOC	P'tit Louis	Yaourt nature BIO et sucre
Flan nappé au caramel	Fruits de saison local	Fruits de saison BIO	Soupe de fraise à la menthe	Beignet aux pommes
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette Fraidou Fruit	Pompon cacao Yaourt nature sucré Briquette de jus de pommes	Baguette et miel Lait Compote pomme banane	Barre de céréales choco banane Fromage frais nature sucré Fruit	Baguette et confiture Yaourt aromatisé Fruit

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE				<b>LE JOUR DU</b>
	<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote </p>	<p>Concombres vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Mousse de canard et cornichons</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>
	<p>Sauté de bœuf RAV sauce lyonnaise (oignons, ail) </p>	<p>Steak de colin sauce aneth</p>	<p>Hachis Parmentier</p>	<p>Pané fromage et épinards</p>
	<p>Petits pois</p>	<p>Haricots verts et pommes rissolées</p>		<p>Ratatouille et riz Bio </p>
	<p>Cantal AOP </p>	<p>Yaourt brassé à la banane BIO </p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Petit moulé nature</p>
	<p>Fruits de saison local </p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée et coulis de chocolat</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Cake aux poires BIO</p>
	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
	<p>Pain au lait Briquette de lait Compote de pommes</p>	<p>Baguette Pavé demi-sel Jus de raisin</p>	<p>Madeleines longues Yaourt nature sucré Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits Fruit</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
Taboulé au boulgour, chou fleur et courgettes	Salade iceberg, radis et maïs vinaigrette nature	Pizza tomate fromage	Melon jaune BIO	Carottes râpées vinaigrette miel
Poulet rôti LR au jus	Bouchées de blé et ketchup du chef	Rôti de veau LR froid et mayonnaise	Penne au jambon sauce fromagère	Colin au crumble de pain d'épices
Carottes ciboulette	Lentilles à la paysanne	Aubergines sauce provençale (tomates, herbes de provence, olives noires)	Penne sauce fromagère à la dinde	Semoule
Comté AOP	Fraidou	Yaourt nature BIO et sucre	Gouda	Fromage blanc BIO et sucre
Fruits de saison local	Compote de pommes BIO	Banane RUP	Crèmes dessert vanille	Tarte normande fraîche
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Briquette de jus de pommes	Fourrandise fraise Briquette de lait Fruit	Baguette Fromage fondu Président Compote pomme cassis	Madeleine Fromage frais nature sucré Fruit	Baguette et confiture Fromage frais aux fruits Fruit



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Viande d'origine Française



Région Ultra Périphérique



Viande racée

Spécialité du chef