

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave vinaigrette	Salade de coquillettes à la parisienne	Taboulé BIO	Roulade de volaille et cornichons	Salade verte BIO et maïs vinaigrette moutarde à l'ancienne et dés de mimolette
Pavé de colin au pain d'épices	Cordon Bleu	Rôti de boeuf RAV sauce aux olives	Sauté de porc LR sauce dijonnaise *Sauté de dinde LR sauce dijonnaise	Jambon de Paris *Jambon de poulet
Petit Pois	Carottes vichy	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et orange) et haricots plats	Choux de Bruxelles et Pommes sautées	Purée de carottes, brocolis et pommes de terre BIO
Pavé demi sel	Fromage fondu President	Gouda	Saint Nectaire AOC	Fromage frais nature et sucre
Dougnut's	Coupelle de compote de pommes	Crème dessert chocolat	Fruits de saison BIO	Eclair au chocolat



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**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

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien				

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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

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