

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
Dougnot's	Coupelle de compote de pommes	Crème dessert chocolat	Fruits de saison BIO 	Eclair au chocolat

 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



<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