



LUNDI (Centre de loisirs)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI <i>LE JOUR DU</i>
Macédoine à la mayonnaise	Taboulé Salade de pois chiches à l'orientale (assaisonnement au raz el hanout)	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote, moutarde)	Céleri rémoulade Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé mayonnaise)	Mâche et betteraves Endives aux croûtons Vinaigrette terroir
Chipolatas BIO Saucisse de pure volaille	Limande Meunière et citron Nuggets de poisson et citron	Sauté de veau marengo Sauté de bœuf marengo	Emincé de volaille au curry Sauté de poulet au curry	Semoule et égrené végétal à la marocaine (égrené de pois BIO) (tomates concassées, cumin, cardamome, anis vert, raisins et abricots secs)
Lentilles Carottes Vichy	Epinards béchamel Pommes de terre	Farfalles LOCALES et fromage râpé Potiron à la béchamel BIO	Petits pois BIO Blé pilaf BIO	
Carré de l'est	Yaourt nature LOCAL et sucre	Fromage blanc BIO et sucre	Fraidou Croc'lait	Saint Nectaire
Fruits de saison BIO	Fruits de saison	Purée de pomme menthe	<i>Galette</i>	Gélifié à la vanille Crème dessert au chocolat
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Barre de céréales Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Pompon cacao Lait Purée de pomme fraise	Baguette Pavé demi sel Fruit	Baguette et confiture de fraises Fromage frais et sucre Fruit	Croissant emballé Yaourt nature et sucre 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



Plat végétarien



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

LE JOUR DU

Potage aux épinards BIO et fromage râpé	Macédoine à la mayonnaise Pomelos et sucre	Crêpe au fromage	Salade verte et croûtons Laitue iceberg et noix Vinaigrette persil	Carottes râpées, BIO LOCALES Céleri rémoulade
Penne légume haricot blanc colombo	Sauté de bœuf bourguignon (champignons, carottes, oignons) Sauté de porc sauce bourguignonne (champignons, carottes, oignons)	Rôti de dinde au jus Escalope de poulet au jus	Boulettes de veau sauce dijonnaise (moutarde) Steak haché de bœuf sauce dijonnaise (moutarde)	Pavé de merlu sauce sétoise (estragon, tomate, carottes, épice paëlla)
	Printanière de légumes (pommes de terre et légumes)	Purée au brocolis Pommes campagnardes	Haricots beurre Riz créole	Semoule et jus de légumes Emincé de poireaux béchamel
Cotentin Petit moulé nature	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Cantal	Yaourt nature BIO et sucre	Coulommiers Bûchette mi-chèvre
Mousse au chocolat noir Gélifié vanille nappé caramel	Fruits de saison BIO	Fruit de saison BIO	Cake épeautre aux marrons	Pêches au sirop
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine Fromage frais nature et sucre Purée de pommes	Baguette et barre de chocolat au lait Lait Fruit	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Baguette et Fraidou Fruit	Barre bretonne Fromage frais aux fruits Fruit

	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
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

Laitue iceberg et croûtons Salade de mâche et maïs Vinaigrette nature	Chou fleur en salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne Macédoine à la mayonnaise	Endives aux pommes Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde, huile de colza)	Rillettes de colin Œuf dur BIO à la mayonnaise	Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise) Céleri BIO mayonnaise
Tortis LOCALES à la bolognaise Lasagnes à la bolognaise	Pané de mozzarella Nuggets de blé	Colin mariné aux herbes Filet de limande sauce crevettes	Gratin de pommes de terre aux lardons Gratin de pommes de terre aux dés de dinde (pommes de terre, crème, dés de dinde, oignons, fromage râpé)	Roti de veau au jus Rôti de boeuf au jus
	Petits pois carottes BIO au jus Flageolets	Julienne de légumes et riz BIO (50-50)	Gratin de pommes de terre aux dés de dinde (pommes de terre, crème, dés de dinde, oignons, fromage râpé)	Haricots verts BIO persillés Pommes rissolées
Fondu président Fromage frais au sel de Guérande	Fromage blanc BIO et sauce fraise	Emmental BIO	Pont 'Evêque	Yaourt aromatisé LOCAL
Liégeois vanille	Fruits de saison	Purée de pommes	Fruits de saison LOCAUX	Chou vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Briquette de lait Purée de pomme coing	Gâteau marbré Yaourt nature et sucre Pâte de fruit	Céréales "corn flakes" Lait Fruit	Fourrandise au chocolat Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit

	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
		LE JOUR DU		
Potage de légumes BIO et croûtons	Salade de lentilles Salade de pommes de terre à l'échalote	Carottes râpées, BIO LOCALES vinaigrette nature	Salade de daïkon (radis chinois) vinaigrette japonaise (sucre, sauce soja, vinaigre de cidre, ciboulette)	Roulade de volaille et cornichons Saucisson à l'ail et cornichons
Emincé de bœuf sauce bobotie (abricots et raisins secs, cannelle, curry) Sauté de veau sauce bobotie (abricots et raisins secs, cannelle, curry)	Poissonnette et citron Calamars à la romaine et citron	Omelette BIO Omelette au fromage BIO	Nems au poulet	Pavé de merlu sauce citron
Boulgour BIO Carottes et navets	Epinards BIO béchamel Blé pilaf BIO	Gratin de chou fleur (chou fleur béchamel et fromage râpé) Pommes vapeur	Riz à l'ananas et aux amandes 2023	Poêlée de légumes aux saveur du soleil
Yaourt nature LOCAL et sucre	Munster	Cotentin	Fromage frais et sucre	Camembert BIO Carré de l'est
Compote de pommes BIO	Fruits de saison	Semoule au lait du Chef	Ananas frais et noix de coco râpée	Fruits de saison LOCAUX
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Jus de raisins	Palets bretons Fromage frais nature et sucre Fruit	Croissant emballé Lait Purée de pommes	Baguette Petit moulé nature Fruit	Sablé chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'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



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



L'exquise
CHANDELEUR
DU CHEF

LE JOUR DU **Végete**

Salade verte et maïs, vinaigrette nature Céleri rémoulade	Chou fleur vinaigrette Poireaux vinaigrette Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Coupelle de pâté de volaille et cornichons	Salade "chouchou" (chou blanc et rouge sauce au fromage blanc) Endives aux pommes, vinaigrette au miel	Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise) Champignons émincés au fromage blanc
Sauté de poulet au jus Sauté de porc au jus	Filet de hoki pané et citron Limande meunière et citron	Pilon de poulet	Rôti de bœuf au jus Rôti de dinde au jus	Riz façon chili BIO (concentré de tomate, poivrons, haricots rouges, maïs, cumin)
Macaronis LOCALES Brocolis	Petits pois BIO au jus Pommes vapeur BIO	Haricots verts persillés Semoule	Légumes pot au feu (carottes, navets, pommes de terre, poireaux)	
Brie BIO Tomme BIO	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc nature et cassonade	Saint Nectaire	Yaourt nature LOCAL et topping fraise	Fraidou Croc'lait
Gélifié à la vanille Mousse au chocolat noir	Purée de pomme cannelle	Fruit de saison	Crêpe moelleuse sucrée BIO	Fruits de saison LOCAUX
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre de céréales Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Purée de pomme fraise	Baguette et barre de chocolat au lait Lait Purée de pommes	Baguette et pavé 1/2 sel Jus de pommes	Brioche du Boulanger Fromage frais nature et sucre Jus de pamplemousse

	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
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Potage poireaux pommes de terre BIO et fromage râpé	Mâche et maïs, vinaigrette ciboulette Pomelos et sucre	Friand au fromage	Salade iceberg et croûtons Salade iceberg, noix et emmental Vinaigrette persil	Carottes râpées, BIO LOCALES vinaigrette nature Chou blanc râpé, vinaigrette terroir
Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates concassées, pois chiches, raisins et abricots secs, raz el hanout)	Calamars à la romaine et citron Cubes de hoki pané et citron	Riz Romagnola BIO (bœuf haché et courgettes) (plat complet) Escalope de veau hachée au jus	Rôti de veau au jus Rôti de bœuf au jus	Filet de cabillaud FRAIS sauce estragon
	Mélange de légumes danois (carottes, chou vert, poireaux, bouillon à la moutarde) Penne LOCALES	Riz créole	Pommes rissolées (60%) Salsifis braisés (40%)	Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel
Yaourt aromatisé LOCAL	Ile flottante et sablé de Retz	Maroilles	Petit moulé nature Fromage fondu Président	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Fruits de saison BIO		Fruit de saison	Fruits de saison BIO	Cake au miel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Lait Purée de pommes	Baguette Croc'lait Fruit	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et confiture de fruits rouges Fromage blanc nature et sucre Fruit

- | | | | | | | | | | |
|--|--------------------|--|----------------------------|--|-------------------|--|---------------------------------|--|----------------------------------|
| | 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
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

Endives et croûtons, vinaigrette nature Céleri à la rémoulade	Soupe à l'oignon et fromage râpé	Salade anglaise au cheddar Vinaigrette basilic	Salade coleslaw BIO Chou rouge BIO sauce fromage blanc à l'échalote	Œuf dur BIO à la mayonnaise Œuf dur BIO à la viniagrette
Colin gratiné au fromage Colin mariné au crumble de pain d'épices	Sausisse de francfort Francfort de volaille	Sauté de veau sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin) Sauté de bœuf sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin)	Cappelletti tomate basilic et fromage râpé	Steak haché au jus Burger de veau au jus
Epinards béchamel Pommes de terre	Haricots blancs à la tomate Haricots verts à l'ail	Chou fleur persillé Pommes campagnardes	Carottes persillées Riz	Fromage blanc BIO nature et sucre
Yaourt nature LOCAL et sucre	Coulommiers Bûchette mi-chèvre	Saint Nectaire	Cotentin Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc BIO nature et sucre
Pêches au sirop	Fruits de saison	Cake au chocolat BIO	Flan nappé au caramel Liégeois à la vanille	Purée de pommes miel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche aux pépites de chocolat Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Fraidou Purée de pomme pruneau	Céréales "Corn Flakes" Lait Fruit	Baguette et confiture d'abricots Fromage frais nature et sucre Fruit	Fourrandise fraise Yaourt aromatisé Jus de raisin

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
Macédoine mayonnaise	 <p>Salade colorée (iceberg radis maïs), vinaigrette agrumes</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Céleri rémoulade</p>	Salade de pommes de terre à l'échalote	 <p>Carottes râpées, BIO LOCALE  vinaigrette nature</p>
<p>Paupiette de veau sauce basquaise (tomate, poivron)</p> <p>Boulettes de bœuf sauce basquaise (tomate, poivron)</p>	 <p>Colin façon fish & chips</p>	<p>Omelette nature BIO </p> <p>Omelette aux herbes</p>	 <p>Rôti de bœuf au jus</p>  <p>Gigot d'agneau au jus</p>	 <p>Filet de lieu noir FRAIS sauce armoricaine (tomate, crème fraîche, fumet de poisson)</p>
<p>Haricots beurre ciboulette</p> <p>Blé pilaf</p>	<p>Pommes rissolées</p> <p>Petits pois au jus</p>	<p>Tortis LOCALES  et fromage râpé</p> <p>Jardinière de légumes (haricots, petits pois, navets, carottes)</p>	<p>Brocolis</p> <p>Semoule</p>	<p>Purée potiron pommes de terre BIO </p>
<p>Cantal </p>	<p>Yaourt brassé à la banane BIO </p>	Fromage frais au sel de Guérande	Fromage frais nature et sucre	Brie
<p>Fruit de saison BIO </p>	 <p>Donuts au sucre</p>	Eclair chocolat	<p>Fruits de saison BIO </p>	 <p>Purée de pomme poire</p>
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
<p>Gâteau marbré</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette</p> <p>Fromage fondu Président</p> <p>Fruit </p>	<p>Madeleine</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette et barre de chocolat au lait</p> <p>Lait</p> <p>Purée de pommes</p>	<p>Croissant du boulanger</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit </p>

-  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	
Taboulé	Potage parmentier et fromage râpé	Cake salé à la carotte	Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)	Iceberg et croûtons Vinaigrette ciboulette
Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons) Sauté de veau sauce lyonnaise (oignons)	Pavé de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes, crème) Colin mariné ail et fines herbes	Emincé de dinde sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) Sauté de poulet sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde)	Tarte au fromage Pizza au fromage	Rôti de porc au jus Rôti de dinde au jus
Poêlée de légumes BIO (haricots verts, caottes, poivrons, courgettes) Flageolets à l'ail	Riz pilaf BIO Emincé de poireaux à la crème	Choux de Bruxelles Papillons LOCALES	Salade verte BIO + vinaigrette	Beignets de chou fleur Rôsti de légumes
Tome noire	Fromage blanc nature et sucre	Pont l'Evêque	Fraidou	Yaourt nature LOCAL et sucre
Liégeois à la vanille	Fruit de saison LOCAL	Fruit de saison BIO	Smoothie mangue vanille	Cake seigle framboise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleines longues Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Céréales Lait Pâte de fruit	Baguette et pâte à tartiner Purée de pomme coing Briquette de lait	Palets bretons Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et confiture de fruits rouges Fromage frais aux fruits 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