



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

	Concombres en salade Tomates en salade Vinaigrette nature	Haricots verts en salade, vinaigrette échalote	Taboulé Salade de coquillettes brunoise au fromage blanc (pâtes, cubes de carottes et de radis, sauce au fromage blanc mayonnaise ketchup)	Salade iceberg et croûtons Salade verte et maïs Vinaigrette basilic
FERIE	Axoa de boeuf Chili con carne (plat complet)	Sauté de porc sauce basquaise * Sauté de dinde sauce basquaise	Omelette	Nuggets de poisson Cube de hoki pané
	Riz pilaf Emincé de poireaux à la crème	Lentilles Chou Romanesco	Courgettes béchamel au chèvre Boulgour	Petits pois et carottes au jus
	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits	Cantal	Petit moulé nature Fromage fondu Président	Camembert
	Purée de pommes	Fruits de saison	Fruits de saison	Cake au citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette Croc'lait Fruit Bio	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Jus d'orange	Pain au chocolat du Boulanger Lait	Galette Saint Michel Yaourt sucré Fruit Bio



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				VACANCES
Salade de pommes de terre à l'échalote Salade de lentilles	Tomates en salade Salade verte Vinaigrette ciboulette	Carottes râpées Vinaigrette persil		
Emincé de pois sauce occitane (brunoise de poivron, ail, oignon, tomates concassées, épice paëlla)	Jambon de Paris <i>*Jambon de poulet</i>	Steak haché de cabillaud sauce bouillabaisse (soupe de poisson, huile d'olives, tomate) Steak haché de saumon sauce bouillabaisse	FERIE	FERME
Haricots verts Mélange de 4 céréales (blé, épeautre, orge, riz)	Purée de pommes de terre Epinards à la crème	Brocolis Farfalles et emmental râpé		
Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Brie	Fromage blanc nature et sucre		
Fruits de saison	Gélifié au chocolat Gélifié à la vanille	Clafoutis aux griottes		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fraidou Jus de pommes	Pompon cacao Yaourt sucré Fruit bio	Baguette et chocolat au lait Lait Fruit Bio		



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
Salade verte et croûtons Salade iceberg, radis et maïs Vinaigrette échalote	Pastèque Melon vert	Taboulé	FANS DE CAROTTE Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc ciboulette	LE JOUR DU Betteraves en salade Poireaux vinaigrette Vinaigrette nature
Escalope de veau hachée de veau sauce normande (crème, champignon) Paupiette de veau sauce normande	Steak de colin sauce ratatouille (légumes, herbes de Provence, huile d'olive, tomate) Pavé de merlu ratatouille	Sauté de bœuf sauce curry Sauté de veau au curry	Emincé de volaille sauce carottes spéculoos	Boulgour à l'italienne (lentilles, poivrons, sauce tomate, olives noires)
Courgettes Blé	Riz pilaf Haricots beurre	Petits pois au jus Pommes rissolées	Carottes persillées	
Fraidou Fromage frais au sel de Guérande	Petit suisse aux fruits Fromage frais et sucre	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Cantal
Ile flottante	Purée de pomme miel	Fruits de saison	Cake à la carotte	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Palets bretons Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette et beurre Jus de pommes Fruit bio	Céréales "corn flakes" Lait Compote de pommes	Croissant du Boulanger Fruit Bio	Baguette Pâte à tartiner Compote de pommes



LUNDI FERIE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
	Tomate en salade Concombres en salade Vinaigrette ciboulette	Friand au fromage	 Carottes râpées, vinaigrette persil Céleri râpé méditerranéen (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)	Rillettes de sardines
FERIE	Raviolis de légumes et emmental râpé	 Pavé de merlu beurre blanc citron Pavé de poisson marinée au citron 	Cordon bleu de volaille	Rôti de bœuf froid Rôti de veau froid + mayonnaise
		 Epinards à la crème Blé bio Pilaf	Ratatouille Riz créole	 Tortis et emmental râpé Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots plats)
	Saint Nectaire	Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre	 Camembert
	Liégeois vanille Crème dessert au caramel	Fruits de saison	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Fourrandise abricot Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et chocolat au lait Lait Compote pomme abricot	Baguette Petit moulé nature Fruit Bio	Barre bretonne Yaourt sucré Jus de raisins



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