



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

**LE JOUR DU**

Œuf dur mayonnaise	Concombres Vinaigrette nature		Pastèque		
Croq veggie tomate	Steak de colin sauce citron Pavé de merlu Sauce citron		Carottes râpées, vinaigrette persil 	Sauté de bœuf marengo (tomate, champignon) Sauté de veau Marengo (tomate, champignon)	FERIE
Haricots verts à la ciboulette Blé à la tomate	Riz pilaf Epinards béchamel		Hot Dog (saucisse de francfort) *Hot Dog (Francfort de volaille)	Courgettes Pennes	
Yaourt nature et sucre 	Coulommiers		Pommes campagnardes	Saint Nectaire	
Fruits	Dessert lacté à la vanille		Fromage blanc et nappage au caramel	Cake au chocolat	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>		<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Gaufre au sucre Lait Compote de pommes	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Fruit	Fourrandise au chocolat Yaourt sucré Jus d'orange	Baguette et confiture d'abricots 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
				<b>LE JOUR DU</b>
Friand au fromage	Tomates Vinaigrette échalote	 REPAS FROID Melon jaune	 Salade coleslaw (carottes LOCALES et chou blanc mayonnaise)	Courgettes râpées vinaigrette al pesto
 Sauté de dinde sauce normande	 Hachis Parmentier Raviolis de légumes	 Rôti de veau froid et mayonnaise Rôti de bœuf froid et mayonnaise	 Colin mariné ail et fines herbes Colin Napolitain	 Tortis sauce fromagère (haricots blancs, tomate, fromage frais) et emmental râpé
Petits pois et carottes Bouलगour pilaf		 Salade de betteraves et maïs Taboulé	Ratatouille et riz	
Fromage frais nature et sucre	Brie	 Yaourt brassé à la banane	 Cantal	Saint Paulin
Fruits	Liégeois au chocolat	 Crêpe moëlleuse sucrée	 Purée de pommes	Fruits
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette Fromage frais au sel de Guérande Jus de pommes	Croissant du boulanger Yaourt sucré Fruit	Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit	Madeleines longues Fromage frais sucré Fruit	Barre bretonne Lait Compote pomme fraise

	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				



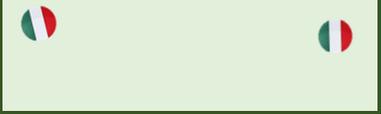
<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

Concombres Vinaigrette basilic	Salade de pommes de terre à la parisienne (basilic, échalote, maïs, tomate)	Rillettes de sardines	Salade verte aux raisins secs, vinaigrette orientale (raz el hanout)	Carottes râpées, vinaigrette ciboulette
Riz, petits pois et haricots rouges	Pavé de merlu sauce estragon Steak de colin sauce estragon	Bœuf braisé au jus Carré de porc au au jus	Merguez	Cordon bleu (volaille) Nuggets de poulet
	Courgettes  au colombo Blé	Coquillettes et emmental râpé Brocolis	Semoule et légumes couscous	Epinards et pommes de terre béchamel
Edam	Yaourt nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc au miel	Saint Nectaire
Dessert lacté au chocolat	Fruits	Fruits	Cake épeautre figes orange anis 	Fruits
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Fourrandise abricots Lait Fruit	Baguette Fondu Président Compote de pommes	Barre bretonne Yaourt sucré Jus de raisins	Madeleine au chocolat Lait Fruit	Baguette et confiture de fraises Fromage frais sucré 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
Salade colorée (iceberg, radis, maïs)  Vinaigrette nature	Taboulé	Pastèque 	<b>LE JOUR DU</b>   Terrine de légumes tricolore sauce fraîcheur ail et fines herbes	 Salade coleslaw (carottes LOCALES et chou blanc mayonnaise) 
Nuggets de poisson  Cube de hoki pané et citron	Escalope de veau hachée au jus	 Rôti de boeuf au jus  Rôti de veau au jus	 Tortellinis tricolores ricotta et compotée de tomate et emmental râpé	Jambon blanc  Jambon de poulet
Carottes à la crème   Lentilles	Haricots beurre à la ciboulette  Riz pilaf	"Aloo gobi" (chou fleur, pommes de terre, oignons, curry)	 Pasta	Purée de pommes de terre  Mélange de légumes et haricots plats (haricots plats, carottes jaunes et oranges)
Fromage frais nature et sucre	 Cantal	Fraidou	 Dessert lacté façon "Stracciatella au chocolat"	Brie
Beignet aux pommes	Fruits 	 Purée de pommes romarin 		Fruits 
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette Pavé demi-sel Fruit 	Fourrandise fraise Yaourt aromatisé Jus de pommes	Pain au chocolat du boulanger Lait Fruit 	Baguette et barre de chocolat au lait Fromage frais sucré Fruit 	Mini roulé au chocolat Lait Compote pomme abricot



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 Végé

Concombres en salade Vinaigrette ciboulette	Melon jaune	Salade de riz à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette, échalote)	REPAS FROID Carottes râpées, Vinaigrette échalote	Roulade de volaille et cornichon
Emincé de volaille sauce hongroise (paprika)	Sauté de bœuf aux olives Sauté de dinde aux olives	Pané à la mozzarella	Escalope de poulet froid et mayonnaise	Pavé de colin mariné thym citron  Pavé de colin napolitain
Pommes rissolées Julienne de légumes (carottes, céleri, poireaux)	Ratatouille et blé	Haricots verts Pommes vapeur	Betteraves Salade de tortis au pesto	Semoule aux petits légumes ((carottes, petits pois, haricots verts)
Coulommiers	Ile flottante & Sablés de Retz	Saint Nectaire	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature
Fruits	Fruits	Fruits	Cake à la vanille	Fruits
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Lait Compote de pommes	Baguette Fraidou Fruit	Barre de céréales choco banane Yaourt sucré Jus de raisin	Madeleines longues Lait Fruit	Baguette et confiture d'abricots Fromage frais aux fruits 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
<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Tomates Vinaigrette échalote</p>		<p>Pastèque </p>	<p> Cake salé seigle navet curcuma </p> <p></p>	<p> Salade coleslaw (carottes LOCALES et chou blanc mayonnaise </p>
<p> Chili végétarien </p>	<p>FERIE</p>	<p>Lasagnes bolognaise Hachis Parmentier</p>	<p> Pavé de merlu sauce rougail (tomate, herbes, curcuma, citron) </p> <p></p>	<p>Cordon bleu (dinde) Nuggets de poulet</p>
<p>Edam</p>		<p> Fourme d'ambert</p>	<p> Purée carottes patate douce </p> <p></p>	<p>Petits pois au jus  Pommes vapeur</p>
<p> Purée de pomme framboise </p>		<p> Liégeois au chocolat</p>	<p> Yaourt sucré à la cassonade  </p> <p></p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>
<p> Ananas frais sauce chocolat lait de coco et chantilly </p> <p></p>		<p>Liégeois au chocolat</p>	<p> Ananas frais sauce chocolat lait de coco et chantilly </p> <p></p>	<p>Crêpe moelleuse sucrée</p>
<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>
<p>Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit </p>		<p>Croissant du boulanger Yaourt sucré Fruit </p>	<p>Pompon cacao Lait Compote pomme banane</p>	<p>Baguette Fromage fondu Président Jus de pommes</p>

	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	VENREDI
Concombres, vinaigrette nature	Crêpe au fromage	Carottes râpées, vinaigrette ciboulette	Melon jaune	<b>LE JOUR DU</b> Œuf dur mayonnaise
Escalope de poulet basquaise Escalope de dinde basquaise	Steak de colin sauce aneth Pavé de merlu sauce aneth	Rôti de veau au jus Rôti de bœuf au jus	Calamars à la romaine et citron Nuggets de poisson et citron	 Pizza au fromage
Boulgour Ratatouille	Epinards béchamel Riz pilaf	Pommes campagnardes Brocolis	Légume aïoli (pommes de terre, carottes, haricots verts, chou fleur)	Salade verte, vinaigrette persil
Brie	Yaourt nature et miel	Cantal	Camembert	 Fromage blanc, topping fraise Galettes saint Michel
Dessert lacté à la vanille	Fruits	Fruits	Moëlleux citron	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Madeleine au chocolat Lait Compote de pommes	Fourrandise à la fraise Yaourt sucré Jus d'orange	Rocher choco coco Lait Fruit	Baguette Fraidou 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
<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Tomates Vinaigrette basilic</p>	<p>Taboulé</p>	<p>Salade verte vinaigrette nature</p>	<p>Betteraves, vinaigrette échalote</p>	
<p> Papillons à l'italienne (tomate, poivron, lentilles, olives) et emmental râpé </p>	<p> Sauté de bœuf sauce charcutière (tomate, moutarde, cornichons)</p> <p> Sauté de veau sauce Charcutière</p>	<p>Nems au poulet Nems aux légumes</p>	<p> Hachis Parmentier à la carotte</p> <p>Hachis Parmentier</p>	
<p>Courgettes à l'ail Pommes vapeur</p>	<p>Riz aux petits pois </p>	<p>Hachis Parmentier à la carotte</p> <p>Hachis Parmentier</p>		
<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p> Saint Nectaire</p>	<p> Crème onctueuse coco, coulis de mangue</p> <p>Biscuit à la noix de coco (P'tit louis coco)</p>	<p> Yaourt nature et sucre </p>	
<p> Purée de pomme miel </p>	<p>Fruits </p>	<p>Fruits</p>		
<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	
<p>Barre bretonne Lait Fruit </p>	<p>Fourrandise abricots Yaourt sucré Jus de pommes</p>	<p>Baguette Petit moulé nature Fruit </p>	<p>Pain au chocolat du boulanger Lait Compote pomme fraise</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