

































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Céleri râpé à la mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade d'endives aux croûtons Vinaigrette échalote	Betteraves en salade Vinaigrette ambrée Macédoine mayonnaise	 Salade croquante (brunoise de carottes jaunes, chou blanc, mayonnaise, yaourt, moutarde)
  Curry de pois chiches et riz (oignon, paprika, ail cumin, jus de citron, tomates concassées)	 Emincé de volaille BIO au ju Emincé de Poulet au jus	 Rôti de veau sauce estragon Rôti de bœuf sauce estragon	Tarte au fromage	 Poissonnette et citron Colin pané et citron
	Haricots verts à l'ail Pommes rissolées	 Semoule Blettes à l'ail	Salade verte et vinaigrette	Petits pois à la paysanne  Coquillettes LOCALES et emmental râpé
Crème dessert chocolat Crème dessert à la vanille	 Yaourt nature et sucre Bio  Yaourt aromatisé BIO	 Cantal	Fromage blanc aux fruits  Fromage blanc et sucre	Pavé 1/2 sel Fraidou
Sablés de Retz Petits beurre	 Fruits de saison	  Purée pomme cannelle	 Fruits de saison	 Moëlleux au caramel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fromage fondu Président  Fruit Bio	Céréales Lait Compote de pommes	Gâteau marbré Fromage frais sucré  Fruit bio	Pain au chocolat du Boulanger Lait	Baguette et confiture d'abricots Yaourt sucré

-  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 

Salade iceberg, radis rondelles et maïs Vinaigrette ciboulette	 Betteraves vinaigrette Chou-fleur vinaigrette Vinaigrette nature	 Salade de blé Bio à la catalane (tomate, poivron, olives, ciboulette)	 Chou rouge sauce enrobante à l'échalote	 Salade coleslaw (carotte râpées et chou blanc mayonnaise)
 Sauté de bœuf sauce marenco (champignon, tomate) Sauté de veau sauce marenco (Champignon, tomate) 	 Colin mariné thym citron  Colin napolitain	 Sauté de porc au jus  Sauté de dinde au jus	Bouchées de blé pané	 Cubes de hoki pané et citron Cubes de colin pané et citron
Purée de pommes de terre Brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri)	 Farfalles LOCALES emmental râpé Brocolis	Chou fleur persillé Lentilles	Carottes Vichy  Boulgour et jus de légumes	Epinards et pommes de terre béchamel
Brie 	Yaourt aromatisé Yaourt nature et miel	 Saint Nectaire	 Fromage frais nature et sucre  Fromage frais aux fruits	Fondu Président Petit moulé nature
Gélifié au chocolat Gélifié à la vanille	 Fruits de saison	 Fruits de saison	Gaufre au chocolat Gaufre liégeoise au sucre	Coupelle compote pomme fraise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat au lait Fromage frais aux fruits Fruit Bio 	Céréales Lait Compote de pommes	Madeleines longues Yaourt sucré Jus de pommes	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit Bio 	Moëlleux caramel beurre salé 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
<p>Salade verte Vinaigrette échalote</p>	<p>Betteraves en salade Vinaigrette nature Macédoine à la mayonnaise</p>	<p> Carottes râpées Vinaigrette miel</p>	<p> Tartine de houmous (pois chiches, cumin, oignon, ail) (+ pain de mie)</p> <p></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Céleri râpé mayonnaise</p>
<p>Omelette nature Bio </p> <p>Omelette nature Bio au fromage </p>	<p> Pavé de merlu sauce ciboulette Steak de colin sauce ciboulette</p>	<p> Sauté de bœuf bourguignon Sauté de veau bourguignon</p>	<p></p> <p> Emincé de volaille au curry</p>	<p> Tortis LOCALES et achards de légumes (haricots blancs, carottes, oignon, haricots verts) et fromage râpé </p>
<p>Petits pois et carottes Pommes sautées</p>	<p>Pommes lamelles béchamel Navets braisés</p>	<p>Julienne de légumes et blé saveur du jardin</p>	<p> Riz</p>	<p>(Tortis)</p>
<p>Petit moulé nature Petit moulé Ail et Fines Herbes</p>	<p> Cantal</p>	<p>Coulommiers</p>	<p></p>	<p>Fromage blanc et sucre </p>
<p> Purée de pommes </p>	<p> Fruits de saison</p>	<p>Crème dessert vanille</p>	<p> Flan vanille coco</p>	<p> Fruits de saison</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p> Palets bretons Lait Fruit Bio</p>	<p>Baguette et beurre Fromage frais sucré Jus d'orange</p>	<p> Céréales "corn flakes" Lait Fruit Bio</p>	<p> Croissant du Boulanger Fruit Bio</p>	<p>Baguette Fraidou Compote de pommes</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				
Chou-fleur en salade Vinaigrette ciboulette	Salade iceberg et croutons vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Rillettes de sardines Œuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette Vinaigrette persil
Boulgour, lentilles et maïs (julienne de légumes, tomates, herbes)	Saucisse de francfort Francfort de volaille	Steak de colin beurre citron Pavé de merlu armoricaine	Rôti de bœuf au jus Rôti de veau au jus	Calamars à la romaine et citron Acras de morue
	Légumes potée (chou vert, poireau, carotte, navet, pomme de terre)	Riz créole Emincé de poireaux à la crème	Purée de pommes de terre Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, poivrons, courgettes)	Farfalles LOCALES et petits légumes (50/50)
Yaourt nature et sucre	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Bleu d'Auvergne	Camembert	Fondu Président Fraidou
Fruits de saison	Purée de pomme verveine	Salade de fruits frais (faite sur office)	Fruit de saison	Donut's
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Petit moulé nature Compote pomme abricot	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Fruit Bio	Sablés de Retz Yaourt sucré Jus de raisins	Baguette et barre de chocolat au lait Fromage frais sucré Jus de pommes	Céréales 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
-------	-------	----------	-------	----------




LE JOUR DU **Vege**

Chou rouge sauce vinaigrette traditionnelle	Salade de riz à la parisienne (tomate, maïs, échalote, basilic) Taboulé au boulgour	Concombres en salade, vinaigrette échalote	Macédoine mayonnaise Betteraves en salade, vinaigrette terroir	Carottes râpées BIO LOCALES, vinaigrette nature
Cubes de colin sauce crème Cubes de saumon sauce crème	Nuggets de volaille Bouchées de blé pané	Rôti de bœuf au jus Rôti de veau au jus	Semoule BIO façon couscous	Steack haché de cabillaud sauce citron
Mélange de 4 céréales BIO (blé, orge, epautre, riz) Haricots verts ciboulette	Epinards à la crème Pommes cubes vapeur	Purée de pommes de terre, carottes et courgettes BIO	(Semoule)	Chou fleur béchamel Macaronis LOCALES et emmental râpé
Brie Carré	Yaourt aromatisé Yaourt nature et miel	 Cantal	Fondu Président Croc lait	Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits
Gélifié chocolat Gélifié vanille	Fruits de saison	Purée de pomme mangue	Fruits de saison	Cake à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre de céréales choco banane Lait Fruit Bio	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Compote de pommes	Pain au chocolat du Boulanger Fruit Bio	Madeleines longues Yaourt sucré Jus d'orange	Baguette et pâte à tartiner 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	VENREDI
	LE JOUR DU 			
	Chiffonnade de salade aux croûtons Vinaigrette à la pomme	Friand au fromage	Céleri rémoulade	Roulade de volaille et cornichons Pâté de foie et cornichons (porc)
FERIE	Brandade de morue Lasagne de saumon	 Escalope de poulet au miel	Riz BIO aux légumes braisés (flageolets, ratatouille, tomates) 	 Sauté de bœuf sauce bobotie (épices et fruits secs) Sauté de veau sauce bobotie (épices et fruits secs) 
		Haricots beurre Blé bio pilaf 		Petits pois au jus Flageolets au jus
	Fromage blanc aux fruits Fromage blanc et sucre	Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre 	 Saint Nectaire
	Coupelle compote de pommes	 Fruits de saison	Crêpe moëlleuse sucrée	 Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	 Baguette Fraidou Fruit Bio	Gâteau marbré Fromage frais sucré Compote pomme banane	 Baguette et confiture de prunes Lait Fruit Bio	Moëlleux au citron Yaourt aromatisé Jus de pommes

-  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>LE JOUR DU </p>				
Concombres en salade, vinaigrette ciboulette	Salade de blé à la provençale Salade de pommes de terre à l'échalote	Carottes râpées BIO LOCALES , vinaigrette échalote	Rillettes de saumon	Salade du chef (salade, tomate, dés de dinde, olives, dés d'emmental) Vinaigrette basilic
Pâtes coquillettes semi-complètes à l'andalouse BIO et emmental râpé (courgette, champignon, maïs, poivrons, petits pois, épice paëlla)	Saucisse fumée Saucisse de Francfort de volaille	Pavé de merlu sauce rougail (oignon, tomate, curcuma, jus de citron) Steak de colin sauce rougail (oignon, tomate, curcuma, jus de citron)	Rôti de veau sauce normande (champignons, crème) Rôti de boeuf sauce normande (champignons, crème)	Cordon bleu de volaille Nuggets de volaille
(Coquillettes 1/2 complètes)	Choux de Bruxelles Riz créole	Brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri) Boulgour	Purée de pommes de terre	Gratin Crécy (carottes, pommes de terre, crème)
Fromage blanc et sucre	Gouda Edam	Bûchette mi-chèvre	Cantal	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre
Purée de pomme fraise	Fruits de saison	Liégeois à la vanille	Moelleux au chocolat frais	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et Fondu Président Fruit	Croissant du Boulanger Lait	Rocher choco coco Yaourt sucré Fruit	Baguette et barre de chocolat au lait Lait Fruit	Sablé de Retz Yaourt à boire fraise banane pêche Briquette jus de raisin

- Production locale
- Produits **BIO**
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- 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 VÉGE

 Salade verte bio et croûtons Vinaigrette nature	 Cake seigle, courgettes, ail et fines herbes	Endives vinaigrette terroir	 Salade croquante (brunoise de carottes jaunes chou blanc, mayonnaise, yaourt, moutarde)	 Œuf dur Bio mayonnaise
Merguez douce au jus Chipolatas au jus	Bâtonnets végétariens	 Emincé de volaille bio au jus Emincé de poulet au jus 	 Rôti de bœuf au jus Rôti de Veau au jus 	 Steak de colin sauce blanquette (champignons, crème, petits légumes) Cubes de saumon sauce blanquette (champignons, crème, petits légumes)
Semoule	Haricots verts à l'ail Flageolets au jus	 Tortis LOCALES et emmental râpé	Blettes à la tomate Pommes campagnardes	Riz bio créole Chou fleur persillé
Camembert	Yaourt aromatisé	 Bleu d'Auvergne	Fromage frais nature et sucre	Petit moulé nature
Gélifié caramel	 Fruit de saison	Crème dessert vanille	 Cake framboise spéculoos	 Fruit de saison
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
 Céréales "Rice Krispies" Lait Fruit Bio	Baguette Fraidou Compote pomme fraise	Galettes Saint Michel Fromage blanc aux fruits Fruit	 Baguette et miel Lait Fruit Bio	Madeleines longues Yaourt sucré Jus de raisins

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
	Betteraves vinaigrette (boîtes)	Tomate en salade Vinaigrette ciboulette	Taboulé	Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette persil
FERIE	Pavé de merlu sauce estragon Steak de colin sauce estragon	Sauté de veau marengo (tomate, champignon) Sauté de boeuf marengo (tomate, champignon)	Omelette nature	Hachis à l'égréné de pois BIO
	Blé BIO Mélange de légumes et brocolis	Haricots beurre Riz pialf	Epinards béchamel et Pommes vapeur persillées	
	Yaourt nature et sucre	Saint Nectaire	Fromage blanc aux fruits	Croc lait
	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruits de saison	Eclair vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette Pavé demi-sel Jus d'orange	Pompon cacao Fromage frais sucré Fruit Bio	Pain au chocolat du Boulanger Lait Compote de pommes	Palets Bretons Yaourt à boire fraise banane pêche Briquette jus de pommes

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