






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri à la rémoulade Chou rouge râpé sauce passion 	Taboulé Salade de pois chiche vinaigrette orientale	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette)	Salade coleslaw et œuf Laitue iceberg et dés d'emmental	Potage carottes + croutons
	Sauté de bœuf au jus Sauté de veau au jus 	Filet de cabillaud sauce au beurre blanc  Pavé de Hoki sauce au beurre blanc	Rôti de dinde aux champignons Steak haché aux champignons  	Boulgour BIO , lentilles & maïs 	Emincé de poulet sauce diable  Escalope de poulet sauce diable 
	Farfalle LOCAL  Blettes à la milanaise	Epinards BIO à la crème Pommes vapeur BIO	Chou vert braisé Haricots cocos à la tomate	Poêlée de légumes BIO Riz	
	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Montboissier Emmental BIO	Fromage blanc aux fruits	Petit Louis Petit moulé nature	Pont l'Evêque AOP  Carré de l'Est BIO
	Pêche au naturel Abricot au naturel	Fruits de saison LOCAL 	Tarte normande fraîche aux pommes	Stracciatella copeaux de chocolat du chef	Fruits de saison BIO
GOUTER	Lait demi-écrémé	Fromage blanc sucré	Lait demi-écrémé	Yaourt aromatisé	Camembert
	Rocher coco	 Chausson aux pommes	 Pain et beurre	Galette St Michel	 Pain
	Fruit de saison BIO	Jus d'orange	 Fruit de saison LOCAL	Purée pomme coing s/su	Jus de pommes



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Chou blanc râpé à la vinaigrette

Salade tout orange
(duo de carottes et potiron)

Filet de lieu noir **FRAIS** sauce citron



Riz **BIO** créole

Brocolis **BIO** braisés

Croc lait

Cotentin

Purée de pommes aux 4 épices **LOCAL** MAISON



Friand au fromage

Pizza au fromage

 Torti **LOCAL** haricots blancs coco et paprika

+ fromage râpé



Yaourt nature et sucre

Yaourt aromatisé

Fruits de saison **BIO**

Œuf dur **BIO** à la mayonnaise

Rôti de bœuf sauce daube



Rôti de veau sauce daube



Petits pois **BIO** aux parfums du jardin

Semoule **BIO**

Cantal **AOC**



Fruits de saison **BIO**



Rillettes de saumon

Sauté de dinde aux marrons

Pommes noisettes

Clémentine

Cake croustillant au chocolat

Père noel en chocolat



Endives et mimolette

Mâche et betteraves **BIO**

Boulettes de veau au jus

Boulettes d'agneau au jus

Purée céleri, potiron et pomme de terre

Saint Paulin

Tomme noire

Flan saveur vanille

Crème dessert à la vanille

GOUTER

Yaourt nature sucré



Pain et chocolat au lait

Jus d'orange

Lait demi-écrémé



Brioche du Boulanger

Purée pomme fraise s/su

Fromage frais sucré

Sablé Retz

Fruit de saison **BIO**

Fromage blanc aux fruits

Pain de mie et confiture d'abricot

Jus d'ananas

Gourde de compote

Petit beurre



Issu de la pêche durable



Nouveauté



Origine France



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Fromage AOC



**LE JOUR DU Végé**

Vacances scolaires













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage de légumes + croutons	Chou rouge BIO et maïs	Roulade de volaille et cornichons	Carottes râpées LOCAL 	Salade de riz BIO au surimi
	Omelette BIO 	Filet de limande meunière + citron	Sauté de poulet sauce crème Sauté de dinde sauce crème	Farfalles LOCAL à la bolognaise Farfalles LOCAL à la carbonara + fromage râpé	Boulettes de bœuf sauce grand-mère Boulettes de veau sauce grand-mère
	Epinards BIO béchamel Pommes de terre vapeur	Mélange de légumes et haricots plats Riz BIO à la tomate	Frites + ketchup		Haricots verts BIO Pommes sautées
	Fromage blanc et sucre	Carré de l'Est	Yaourt aromatisé	Fondu président	Emmental BIO
	Fruits de saison LOCAL 	Beignet framboise	Fruits de saison BIO	Cocktail de fruits au naturel	Flan chocolat
GOUTER	Lait demi-écrémé	Fromy	Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé	Lait demi-écrémé
	Pain et miel	Pain	Barre bretonne	Pain au chocolat du Boulanger	Fourrandise à la fraise
	Jus de raisin	Fruit de saison LOCAL	Jus de pommes	Purée pomme poire s/su	Fruit de saison BIO





Vacances scolaires

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri à la rémoulade	Potage cultivateur (navets poireaux, carottes) + gruyère râpé	Salade de pomme de terre à l'échalote	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette)	Laitue iceberg et maïs
	Filet de saumon FRAIS sauce sétoise	 Hachis Parmentier du chef	Nuggets de blé + ketchup	 Rôti de veau au jus Rôti de  au jus	Emincé de poulet sauce chasseur  Sauté de dinde sauce chasseur 
	Riz BIO créole Brocolis	Brandade de poisson du chef	Ratatouille BIO Coquillettes LOCAL 	Haricots verts Flageolets	Blé BIO Carottes jeunes à la crème
	Camembert BIO	Fromage frais aux fruits	Croc lait	Yaourt nature BIO et sucre	Pont l'Evêque AOC 
	Purée de pomme LOCAL MAISON 	Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	Moelleux au chocolat frais	Crème dessert au caramel
GOUTER	Cotentin nature	Lait demi-écrémé	Yaourt nature sucré	Lait demi-écrémé	Fromage blanc sucré
	 Pain	Pompon au cacao	 Croissant du Boulanger	Céréales	 Pain et beurre
	Jus de pommes	Purée pomme poire s/su	 Fruit de saison LOCAL	Fruit de saison BIO	Jus d'orange

