
























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
 <p><b>Potage de potimarron et croustons</b></p>   		<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade verte BIO et oeuf, vinaigrette nature</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>	<p>Bâtons de surimi et mayonnaise</p> <p>Rosette et cornichon</p>
 <p><b>Sauté de veau sauce curry</b></p> <p><b>Sauté de bœuf sauce curry</b></p> 	<p>FERIE</p>	 <p>Dahl de lentilles corail et riz (lentilles corail, carottes, gingembre, lait de coco, curry)</p>	 <p>Sauté de porc sauce dijonnaise</p> <p>Sauté de dinde sauce dijonnaise</p> 	 <p>Filet de cabillaud FRAIS sauce blanquette</p>
<p><b>Pépinettes (pâtes LOCALES) et emmental râpé</b></p>  <p><b>Brunoise de légumes</b></p>			<p>Chou vert braisé</p> <p>Pommes de terre cube</p>	<p>Petits pois et carottes</p> <p>Blé </p>
 <p><b>Compote pomme abricot, fromage blanc, coulis de fraise et brisures d'Oréo</b></p>		<p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	 <p>Maroilles à la coupe</p>
		<p>Tarte normande</p>	<p>Ile flottante</p>	<p>Fruits de saison </p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Lait </p> <p>Fruit </p> <p>&amp; Diabolo grenadine</p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit </p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Céréales</p> <p>Lait </p> <p>Fruit </p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Cotentin</p> <p>Compote de pommes</p>



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



Viande racée



Label Rouge

Pêche responsable



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**

<p>Salade verte et croûtons </p> <p>Chou rouge râpé </p> <p>Vinaigrette échalote</p>	<p>Potage Crécy et crouton (aux carottes)</p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>  Carottes râpées vinaigrette traditionnelle </p> <p> Champignons émincés à l'ail</p>	
<p> Omelette</p> <p> Omelette bio au fromage</p>	<p> Colin pané FRAIS</p>	<p> Bœuf braisé au jus</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p></p>	<p> Jambon blanc</p> <p>Jambon de poulet</p>	<p><b>FERIE - 11 NOVEMBRE</b></p>
<p>Pommes campagnardes</p> <p>Haricots verts</p>	<p> Macaronis LOCALES et emmental râpé</p> <p>Epinards béchamel</p>	<p>Légumes potée (chou vert, poireau, carotte, navet, pomme de terre)</p>	<p>Purée de céleri et pommes de terre</p>	
<p>Cotentin</p> <p>Croc lait</p>	<p> Saint Nectaire à la coupe</p>	<p> Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Bûchette mi-chèvre à la coupe</p>	
<p>Gélifié au chocolat</p> <p>Gélifié à la vanille</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison </p>	<p>Beignet au chocolat</p>	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Baguette et miel</p> <p>Lait</p> <p>Fruit </p>	<p>Bongâteau fraise</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Pain de mie</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Baguette et confiture de fraises</p> <p>Lait</p> <p>Fruit </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				

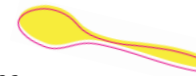


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU VÉGE

Mâche et croûtons, vinaigrette miel	Friand fromage	Céleri à la rémoulade	Salade d'endives et noix Laitue iceberg et noix Vinaigrette persil	Chou fleur BIO vinaigrette Betterave vinaigrette
Lasagnes bolognaise	Emincé de pois sauce tajine	Crozets aux lardons Crozets aux dés de dinde	Rôti de bœuf au jus Rôti de veau au jus 	Filet de lieu noir FRAIS sauce crevette
	Carottes rondelles		Petits pois au jus Boulgour	Semoule Emincé de poireaux béchamel
Fromage blanc et sucre	Yaourt aromatisé Yaourt nature et miel	Camembert à la coupe	Cantal à la coupe	Edam à la coupe Gouda à la coupe
Purée de pomme poire	Fruits de saison	Crème dessert au caramel	Moelleux marrons	Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Lait Fruit	Baguette Fraidou Jus d'orange	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Fruit	Baguette et beurre Fromage frais sucré Fruit	Croissant Lait Compote pomme fraise

	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 Protégée
							Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé</p> <p>Salade de pommes de terre à l'échalote</p>	<p>Salade verte et cœur de palmier</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde)</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette au persil</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Bouillon au miso</p> <p>Légumes et émincé végé asiatique</p> <p>Gâteau japonais et Litchis</p>	<p>Chou blanc vinaigrette</p>
<p>Poulet rôti au jus</p> <p>Escalope de poulet au jus</p>	<p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Saucisse francfort de volaille</p>	<p>Filet de cabillaud FRAIS sauce ciboulette</p>		<p>Sauté de bœuf basquaise</p> <p>Sauté de veau basquaise</p>
<p>Chou romanesco</p> <p>Papillons (pâtes LOCALES) et emmental râpé</p>	<p>Lentilles</p> <p>Dés de carottes braisées</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>		<p>Riz safrané</p> <p>Navets braisés</p>
<p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Coulommiers à la coupe</p>	<p>Fondu président</p> <p>Fromage frais Guérande</p>	<p>Pont l'éveque à la coupe</p>		<p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Fruits de saison</p>	<p>Liégeois au chocolat</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Purée de pomme locale romarin</p>		<p>Fruits de saison BIO</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Palets bretons</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et Confiture de fraise</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Bongâteau au chocolat</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>		<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Lait</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



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

**LE JOUR DU**

 Salade de blé à la parisienne (basilic, échalote, tomate, maïs)  Salade de lentilles, vinaigrette échalote	 Salade verte BIO et pamplemousse   Salade verte BIO et maïs vinaigrette basilic	Chou rouge râpé aux raisins, vinaigrette au cassis	 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)   Céleri rémoulade	 Potage de légumes et croûton
 Colin pané FRAIS et citron	Quenelles de veau sauce normande (crème, champignon)  Quenelles nature sauce normande (crème, champignon)	 Emincé de poulet sauce hongroise (paprika)  Emincé de volaille Bio au paprika  	 Rôti de bœuf sauce bobotie (cannelle, cumin, raisins et abricots secs)  Rôti de veau sauce bobotie  	 Boulgour et égréné végétal à la marocaine (oignon, cumin, cardamome, anis vert, raisins et abricots secs, concentré de tomate)
Haricots verts à l'ail  Pommes vapeur	Riz créole  Petits pois jus	 Chou-fleur ciboulette Coquillettes LOCALES et emmental râpé	Purée de carottes et patate douce	
Yaourt nature et sucre  	Cotentin  Petit moulé	 Saint Nectaire à la coupe	Brie à la coupe  Carré de l'est à la coupe	Fromage blanc et sucre  Fromage blanc et cassonade
Fruits de saison	 Purée de pomme BIO	Semoule au lait	 Cake aux pépites de chocolat	Fruits de saison  
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette Camembert Jus de pomme	Pompon cacao Fromage frais fruité Fruit 	Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit 	Pain au chocolat Yaourt nature sucré Fruit 	Baguette et confiture Lait Compote 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