



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

LE JOUR DU

<p>Concombres en salade </p> <p>Salade verte et noix </p> <p>Vinaigrette échalote</p>	<p>Chou rouge rapé, vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde)</p> <p> Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>	<p> Taboulé</p>	<p> Carottes râpées Vinaigrette au persil </p> <p> Céleri local rémoulade </p>	<p>Roulade de volaille et cornichons</p> <p>Pâté de foie et cornichons</p>
<p> Jambon blanc</p> <p>Jambon de poulet</p>	<p> Filet de cabillaud FRAIS sauce à la tomate</p>	<p> Omelette</p> <p> Omelette bio au fromage</p>	<p> Rôti de veau sauce au pain d'épices</p> <p>Rôti de bœuf sauce au pain d'Epice </p>	<p> Hachis Parmentier</p> <p>Lasagne bolognaise</p>
<p>Coquillettes LOCALES et emmental râpé </p> <p>Blettes à la milanaise</p>	<p>Pommes vapeur persillées</p> <p>Emincé de poireaux à la crème</p>	<p>Chou-fleur ciboulette</p> <p>Riz créole</p>	<p>Potiron BIO à la béchamel </p> <p>Lentilles</p>	<p>Salade verte</p>
<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> St Nectaire à la coupe</p>	<p> Fromage blanc et cassonade</p>	<p>Petit moulé</p> <p>Croc lait</p>	<p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Bûchette mi-chèvre à la coupe</p>
<p> Purée de pommes locale et fruits rouges </p>	<p>Liégeois à la vanille</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p> Fruits de saison</p>	<p>Eclair au chocolat</p>	<p>Fruits de saison </p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Palets bretons</p> <p>Lait</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit </p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Baguette et confiture de prunes</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette Cotentin</p> <p>Jus de raisin</p>




	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		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 

<p>Betteraves sauce passion (moutarde, huile, purée de fruit de la passion) </p> 	<p>Chou blanc vinaigrette à la framboise </p>	<p> Œufs durs bio et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons) </p>	<p>  Batonnets de carottes au tzatziki (concombre cubes, yaourt, menthe) </p>	<p> Salade verte et maïs, vinaigrette moutarde</p>
<p> Farfalles LOCALES et emmental râpé sauce fromagère (fromage frais ail et fines herbes, haricots blancs, sauce tomate, </p>	<p> Escalope de dinde sauce vierge (tomate, huile d'olive, ciboulette, basilic) </p>	<p> Sauté de bœuf sauce de bourgogne (vinaigre balsamique, laurier, thym frais) </p>	<p> Aiguillettes de colin pané & citron & ketchup du chef </p>	<p> Emincé de poulet sauce "kipik" (moutarde de Dijon) </p>
<p> Carotte et blé bio </p>	<p>Riz safrané</p>	<p>Fenouil à la tomate</p>	<p> Haricots verts persillés Semoule</p>	<p>Pommes rissolées (ou Frites)</p>
<p>Tomme blanche à la coupe</p>	<p>Yaourt nature et sucre </p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p> Cantal à la coupe</p>	<p> Fromage blanc & coulis de mangue du chef </p>
<p>Fruits de saison </p>	<p>  Purée de pomme locale oranges confites</p>	<p>  Quartiers de pomme & sauce chocolat du chef </p>	<p> Moëlleux à la vanille</p>	<p></p>






















<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Gaufre au sucre Fromage frais fruité Jus de pomme</p>	<p>Pain de Mie Camembert Fruit </p>	<p>Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit </p>	<p>Baguette et gelée de groseilles Yaourt nature sucré Fruit </p>	<p>Barre bretonne Lait Compote pomme poire</p>




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








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



LE JOUR DU 



Céleri à la rémoulade Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	 Salade de lentilles, vinaigrette terroir Salade de tortis au surimi	 Salade verte BIO et maïs Vinaigrette agrumes	 Chou rouge râpé, sauce enrobante à l'ail Concombre à la crème et ciboulette 	Betterave Vinaigrette Choux fleur Vinaigrette Vinaigrette traditionnelle
 Poissonnette et citron Nuggets de poisson et citron	 Saucisse de francfort Saucisse de francfort de volaille	 Filet de lieu noir FRAIS sauce curry	 Rôti de veau sauce diable Rôti de bœuf sauce diable 	 Semoule à la mexicaine (tomates, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)
Pommes vapeur Emincé de poireaux à la béchamel	Mélange de légumes (carotte, chou fleur, brocoli) Boulgour	Purée de carotte céleri potiron	 Petits pois à la lyonnaise Macaronis LOCALES et emmental râpé	
Mimolette à la coupe Montboissier à la coupe	Yaourt nature et sucre 	 Saint Nectaire à la coupe	 Brie à la coupe	Fromage blanc à la fraise Fromage blanc et sucre
Gélatiné au chocolat Gélatiné à la vanille	Fruits de saison 	Pêche au sirop et semoule au lait  	Crêpe moelleuse sucre	 Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Lait Fruit 	Baguette Fraidou Jus d'orange	Baguette et barre de chocolat noir Fromage blanc sucré Fruit 	Petit beurre Yaourt nature sucré Fruit 	Baguette et beurre 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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée)</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p> </p> <p>Potage de légumes et emmental râpé</p>	<p>  </p> <p>Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette à l'échalotte</p>	<p></p> <p>Taboulé au boulgour</p>	<p></p> <p>Rillettes de poissons & toast</p>
<p></p> <p>Pavé de merlu sauce armoricaine (estragon, crème, concentré de tomate)</p> <p></p> <p>Steak de colin sauce armoricaine</p>	<p></p> <p>Emincé de poulet sauce estragon (paprika, thym, cumin, crème)</p> <p>Emincé de volaille bio sauce estragon</p> <p></p>	<p></p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p></p>	<p>Croq veggie au fromage</p> <p>Croq veggie à la tomate</p>	<p>Merguez</p>
<p>Purée de pommes de terre</p> <p>Mélange légumes (chou fleur, carotte, brocoli)</p>	<p>Frites</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Flageolets</p>	<p>Epinards à la crème</p> <p>Pommes vapeur</p>	<p>Semoule et Légumes du couscous</p>
<p>Cotentin</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Tomme blanche à la coupe</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p> Pont l'éveque à la coupe</p>
<p> Purée de pomme cannelle BIO </p>	<p>Fruits de saison</p>	<p> Gâteau amande spéculoos</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Lait </p> <p>Fruit </p>	<p>Paillolines</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette et confiture</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette</p> <p>Croc lait</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Palets bretons</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme cassis</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