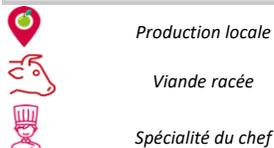
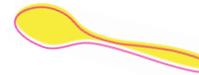




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>C'EST LA RENTREE</p> <p>Salade de tomates, Vinaigrette échalote </p> <p>Carottes râpées </p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf, mayonnaise)</p> <p>Taboulé </p>
			<p>Steak haché et ketchup</p>	<p>Nuggets de blé</p> <p>Croq veggie à la tomate</p>
			<p>Pommes "sourire"</p>	<p>Petits pois carottes</p>
			<p>Camembert à la coupe</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p>	<p>Yaourt nature et miel</p> <p>Yaourt aromatisé</p>
			<p>Liégeois chocolat</p> <p>Liégeois vanille </p>	<p>Fruits</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
			<p>Petit beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette et confiture de prunes</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>





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

LE JOUR DU Végé

Salade de riz à la parisienne (maïs, tomate, basilic, échalotes) Salade de lentilles	Concombres en salade Tomates en salade Vinaigrette nature	Gaspacho	LA savoureuse BIENVENUE DU CHEF Melon jaune	Carottes râpées Salade verte et croûtons, vinaigrette au persil
Colin pané FRAIS et citron	Sauté de bœuf bourguignon (oignon, tomate) Sauté de veau bourguignon	Escalope de veau haché au jus Paupiette de veau au jus	<p>Pilons de poulet</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Milk shake à la framboise</p>	Omelette Bio Omelette Bio au fromage
Carottes Vichy Pommes vapeur	Coquillettes LOCALES et emmental râpé Brocolis	Purée de légumes (pomme de terre, courgette, haricot vert)		Ratatouille et blé bio (50/50)
Coulommiers à la coupe Bûchette mi-chèvre à la coupe	Fromage fondu Président Fraidou	Cantal à la coupe		Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits
Fruits de saison	Purée de pomme locale et fraise	Fruits de saison		Brownies
GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER
Baguette et confiture de fraise Lait Coupelle compote pomme pêche	Baguette et barre de chocolat noir Yaourt aromatisé Fruit	Barre bretonne Fromage frais sucré Jus d'orange	Pain au chocolat Lait Compote pomme banane	Baguette Croc 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				

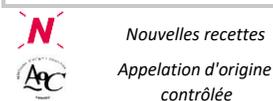
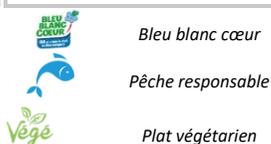


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
<p>Betteraves en salade</p> <p>Haricots verts en salade</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>	<p>Melon vert</p> <p>Pastèque </p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Tomates vinaigrette moutarde</p> <p> Crèmeux frais aux radis (radis râpés, fromage blanc, échalote)</p>	<p>Concombre à la crème et ciboulette </p> <p>Salade verte et dés de mimolette, vinaigrette persil </p>
<p>Capeletti sauce tomate et fromage râpé</p>	<p> Filet de lieu noir FRAIS sauce aneth</p>	<p> Rôti de veau au jus</p> <p>Rôti de bœuf et jus </p>	<p> Emincé de dinde à la sauge (champignon, carotte)</p> <p>Emincé de volaille BIO à la sauge </p>	<p> Chili con carne (bœuf, haricots rouges, maïs, sauce chili, poivrons)</p>
	<p>Pommes vapeur</p> <p>Brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri)</p>	<p>Haricots beurre persillés</p> <p>Lentilles</p>	<p>Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, poivrons)</p> <p>Semoule </p>	
<p>Yaourt nature et sucre </p>	<p> Fourme d'Ambert à la coupe</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p> Camembert à la coupe</p>	<p>Croc lait</p> <p>Cotentin</p>
<p> Fruits de saison</p>	<p>Crème dessert au caramel</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Fruits de saison </p>	<p>Beignet au chocolat</p>	<p>Pêches au sirop</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>
GOUTER				
<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>Grillé normand au cacao</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Fruit </p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Baguette et confiture d'abricots</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit </p>	<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt nature sucré</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		Menu des ENFANTS	
Salade iceberg, rondelles de radis et maïs Salade de tomates Vinaigrette au basilic	Salade de pommes de terre à la parisienne (basilic, échalote, tomate, maïs) Taboulé au boulgour	Ceufs durs Bio mayonnaise	Exelmans : Léa, Noémie, Noham, Mathis, Yuna, Télió, Maksen, Bixente et Jeanne Diabolo grenadine et Duo Melon / Pastèque	Concombre à la vinaigrette
Œufs LOCALES à la bolognaise et emmental râpé Œufs LOCALES à la romagnolia et emmental râpé	Pané de mozzarella Croq veggio fromage	Pizza jambon de poulet, tomate, fromage et olives	Kebab (salade, tomate, oignons frits, sauce blanche) & Pain Pita Frites	Filet de lieu noir FRAIS sauce beurre citron
	Mélange de légumes et haricots plats (brocoli, carottes jaunes et oranges) Riz créole	Salade verte		Purée de potiron
Tomme blanche à la coupe Coulommiers à la coupe	Fromage blanc et sucre Fromage blanc à la fraise	Yaourt nature et sucre	Mimolette à la coupe	Saint Nectaire à la coupe
Coupelle de purée de pomme BIO	Fruits de saison	Fruits de saison	Mister Freeze	Mousse au chocolat noir Gélifié nappé caramel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraise Lait Fruit	Croissant Fromage frais fruité Jus de pomme	Pain de mie Pavé demi-sel Compote de pommes	Baguette et gelée de groseilles Lait Fruit	Gaufrette cacao Yaourt nature et sucre Fruit





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

LE JOUR DU

Tomate et cœur de palmier, vinaigrette nature Pomelo et sucre	Friand au fromage Friand à la viande (porc)	Concombre en salade, vinaigrette persil	Salade de betteraves, vinaigrette moutarde Chou fleur sauce cocktail (mayonnaise et ketchup)	Chiffonnade de salade, vinaigrette traditionnelle Carottes râpées
 Paëlla au poisson (cubes de colin)	 Sauté de bœuf sauce hongroise (au paprika) Sauté de veau sauce hongroise 	 Filet de cabillaud FRAIS sauce citron	 Macaroni LOCALES à l'indienne et emmental râpé (épice tandoori, pois chiches, lentilles)	Cordon bleu Nuggets de poulet
	Carottes braisées Boulgour	Haricots verts Flageolets au jus		Petit pois au jus Pommes de terre vapeur
Fromage frais nature et sucre	Emmental à la coupe	 Pont l'éveque à la coupe	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Cotentin Petit moulé ail et fines herbes
 Purée de pomme locale et mûre	Fruits de saison	 Semoule au lait à la vanille	Fruits de saison	 Cake au citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre bretonne Lait Fruit	Baguette Fraidou Jus d'orange	Baguette et barre de chocolat noir Yaourt nature sucré Fruit	Baguette et beurre Lait Compote pomme abricot	Madeleines longues Fromage frais sucré 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
---	---	---	---	--