

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

LE JOUR DU

 Potage cultivateur BIO (carottes, navets, poireaux)	 Taboulé BIO maison	Scarole et croûtons Vinaigrette	 Salade coleslaw BIO (carotte et chou blanc mayonnaise)	Pâté de foie et cornichons *Œuf dur mayonnaise
 Sauté de porc LR sauce charcutière (tomate, cornichon) * Sauté de dinde LR sauce charcutière	 Pané à la mozzarella	 Pavé de merlu sauce ciboulette	 Sauté de bœuf LR aux olives	 Jambon LR *Blanc de poulet
Pommes campagnardes	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Riz pilaf camarguais IGP	Petits pois braisés BIO	Coquillettes BIO et emmental râpé
Saint Nectaire AOC	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Fraidou	Fromage frais nature sucré
Fruits de saison BIO	Fruits de saison BIO	 Flan vanille coco	 Cake vanille	Fruits de saison BIO

	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		Plat/produit Essentiel		



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

LE JOUR DU

<p>Salade d'endives aux croûtons Vinaigrette</p>	<p>Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petis pois, tomate)</p>	<p>Potage aux 3 légumes (carotte, navet, poireau) et pois cassés</p>	<p>Rillettes de maquereau tomate</p>	<p>Carottes râpées Vinaigrette</p>
<p>Riz BIO et haricots rouges sauce chili (oignons, tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)</p>	<p>Sauté de dinde LR sauce vallée d'Auge (jus de pommes, crème)</p>	<p>Haché (burger) de veau sauce marengo (champignons, tomate)</p>	<p>Rôti de bœuf LR et sauce hongroise (tomate, oignons, paprika)</p>	<p>Poissonnette et citron</p>
	<p>Chou fleur béchamel</p>	<p>Macaronis BIO</p>	<p>Purée potiron céleri carottes pommes de terre</p>	<p>Haricots beurre</p>
<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Brie</p>	<p>Gouda BIO</p>	<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>
<p>Mousse chocolat</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Fruits</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Beignet aux 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



Plat/produit Essentiel



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage aux légumes BIO (carottes, poireaux, navets)</p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Batavia et croûtons Vinaigrette</p>	<p>Pizza fromage</p>	<p>LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES</p> <p>LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES</p> <p>CC CO RICO DES PAPILLES</p> <p>Crêpes râpées Ile de France et vinaigrette du terroir</p>	<p>Taboulé (semoule BIO)</p>
<p>Bœuf bourguignon LR (carottes, champignons)</p>	<p>Végé</p> <p>Omelette BIO</p>	<p>Croustillant de poisson et citron</p>	<p>Choucroute (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre)</p> <p>Choucroute de la mer (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)</p>	<p>Poisson frais sauce citron</p>
<p>Riz BIO pilaf</p>	<p>Pommes rissolées et ketchup</p>	<p>Epinards BIO béchamel</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Haricots verts</p>
<p>Cantal</p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Moëlleux myrtilles et fromage blanc</p>	<p>Fromage frais nature sucré</p>
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Flan nappé caramel</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>		<p>Fruits de saison BIO</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	Plat/produit Essentiel	



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Crêpe au fromage	Salade de mâche et maïs Vinaigrette	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (mayonnaise, fromage blanc, échalote)	Carottes râpées BIO et vinaigrette	Potage Dubarry (au chou fleur)	
Sauté de porc sauce lyonnaise (oignons) * Sauté dinde sauce lyonnaise	Colin au crumble de pain d'épices	Rôti de bœuf LR et jus	Chicken wings LR	 Tortellonis tricolores ricotta ail et fines herbes	
Petits pois à la paysanne	Boulgour BIO et jus	Purée de carottes	Haricots beurre ciboulette		
Coulommiers	Fraidou	Saint Paulin BIO	Fromage frais aux fruits BIO		Yaourt nature et sucre
Fruits de saison BIO	Compote pomme banane	Mousse au chocolat au lait	Doughnuts au sucre		Fruits de saison 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



Plat/produit Essentiel



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	<p>Concombres rondelle</p> <p>Sauce salade</p>	<p>Tomates</p> <p>et sauce salade</p>	<p>Toast de chèvre</p>	<p>Salade de haricots verts vinaigrette</p>
<p>FERIE</p>	<p>Chipolatas</p> <p>* Saucisse de volaille</p>	<p>Poisson frais</p> <p>sauce crème</p>	<p>Boules d'agneau sauce normande</p> <p>(crème, champignons, oignons)</p>	<p>Lasagne à la bolognaise</p>
	<p>Pommes de terre rissolées et ketchup</p>	<p>Epinards et pommes de terre BIO</p> <p>béchamel</p>	<p>Flageolets</p>	<p>***</p>
	<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Pont l'évêque AOP</p>	<p>***</p>	<p>Edam</p>
	<p>Coupelle de compote de pomme BIO</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Dessert de Pâques</p> <p>et chocolat de pâques</p>	<p>Fruits de saison BIO</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

Plat/produit Essentiel

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

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

Vacances

Repas oriental

LE JOUR DU

<p>Salade d'endives et croûtons</p> <p>Vinaigrette au miel</p>	<p></p> <p>Salade de tortis au pesto</p>	<p></p> <p></p> <p>CAROTTES RÂPÉES ET VINAIGRETTE AUX AGRÛMES</p>	<p></p> <p>Betteraves, vinaigrette nature</p>	<p></p> <p>Concombre et vinaigrette</p> <p>Vinaigrette</p>
<p></p> <p>Colin gratiné au fromage</p>	<p></p> <p>Sauté de bœuf LR sauce basilic (tomate, basilic, oignons, ail)</p>	<p></p> <p>COUSCOUS AU POULET</p> <p></p>	<p></p> <p>Hachis parmentier végétarien à base de lentilles</p>	<p></p> <p>Limande meunière</p>
<p></p> <p>Riz au curry</p>	<p>Haricots beurre</p>	<p></p> <p>(SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS)</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p></p> <p>Chou fleur BIO béchamel</p>
<p>Saint Paulin</p>	<p></p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>FROMAGE BLANC NATURE ET MIEL</p>	<p>Petit moulé nature</p>	<p>Petit moulé nature</p>
<p>Gélifié chocolat</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>SOUPE DE FRAISE À LA MENTHE</p>	<p>Fruits de saison </p>	<p></p> <p>Cake framboise spéculoos</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

Plat/produit Essentiel

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

S 15



LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU **Végé**

Vacances Manger avec les mains!!

<p>Céleri rémoulade BIO </p>	<p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)</p>	<p> Taboulé</p>	<p> Carottes bâtonnets sauce fromage blanc ciboulette</p>	<p>Roulade de volaille et cornichons</p>
<p> Végé</p> <p>Riz BIO à la mexicaine (tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika) </p>	<p> Pavé de merlu sauce rougail</p>	<p> Rôti de boeuf LR sauce aux olives</p>	<p>Nuggets de volaille</p>	<p> Brandade de colin</p>
<p>Saint Nectaire </p>	<p>Bouलगour pilaf BIO </p>	<p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et orange) et haricots plats</p>	<p>Beignet de chou fleur et sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, citron, ail et mayonnaise)</p> <p></p>	<p>Fromage frais nature sucré</p>
<p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Cake citron </p>	<p>Fruits de saison BIO </p>

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien
- Plat/produit Essentiel
- Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Crêpe au fromage	Scarole et croûtons Vinaigrette nature	Endives aux pommes, vinaigrette miel	Chou fleur sauce cocktail	Carottes râpées et vinaigrette
Sauté de bœuf LR sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)	Calamars à la romaine et citron	Haché (Burger) de veau sauce curry	Penne à la bolognaise (PLAT DURABLE) (emmental râpé)	Omelette
Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre BIO béchamel	Blé BIO pilaf		Petits pois BIO saveur jardin
Fromage fondu Président	Yaourt nature BIO et sucre	Mimolette	Brie	Fromage frais aux fruits
Fruits de saison BIO	Compote de pommes	Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison BIO	Tarte normande fraîche



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



Plat/produit Essentiel



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

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

LE JOUR DU

<p>Salade iceberg et maïs Vinaigrette agrumes</p>	 <p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote </p>	<p>FERIE</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p>	 <p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)</p>
 <p>Sauté de veau BIO sauce basquaise (tomate, poivron)</p>	 <p>Chicken Wings LR</p>		 <p>Cappelletti sauce tomate basilic</p>	 <p>Aiguillettes colin pané et citron</p>
<p>Frites et sauces (ketchup 40%/Mayonnaise 40% et moutarde 20%)</p>	<p>Chou fleur béchamel</p>			 <p>Ratatouille et blé BIO</p>
<p>Cantal </p>	<p>Fromage frais nature sucré</p>		<p>Petit moulé nature</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Flan Gélifié vanille</p>	 <p>Fruits de saison BIO</p>		<p>Fruits de saison BIO </p>	 <p>Cake à l'orange</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 | | Plat/produit Essentiel | | |