

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

**LE JOUR DU**

	<p style="text-align: center;">Taboulé BIO maison </p>			
<p>Sauté de porc LR  sauce charcutière (tomate, cornichon) * Sauté de dinde LR sauce charcutière</p>	<p style="text-align: center;">Pané à la mozzarella</p>	<p style="text-align: center;">Pavé de merlu sauce ciboulette</p>	<p style="text-align: center;">Sauté de bœuf LR aux olives</p>	<p style="text-align: center;">Jambon LR *Blanc de poulet</p>
<p>Pommes campagnardes</p>	<p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats</p>	<p style="text-align: center;">Riz pilaf camarguais IGP</p>	<p style="text-align: center;">Petits pois braisés BIO</p>	<p style="text-align: center;">Coquillettes BIO et emmental râpé</p>
<p style="text-align: center;">Saint Nectaire AOC</p>	<p style="text-align: center;">Yaourt aromatisé</p>			<p style="text-align: center;">Fromage frais nature sucré</p>
<p>Fruits de saison BIO </p>		<p style="text-align: center;">Flan vanille coco</p>	<p style="text-align: center;">Cake vanille</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>

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	Indication Géographique Protégée
		Plat/produit Essentiel	



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

**LE JOUR DU**

<p>Salade d'endives Vinaigrette</p>	<p><b>Salade de pommes de terre californienne</b> (maïs, ananas, petits pois, tomate)</p>	<p>Potage aux 3 légumes (carotte, navet, poireau) et pois cassés et fromage râpé</p>	<p><b>Rillettes de maquereau</b> tomate</p>	<p><b>Carottes râpées et dés d'emmental</b> Vinaigrette</p>
<p><b>Riz BIO et haricots rouges sauce chili</b> (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><b>Rôti de bœuf LR</b> et sauce hongroise (tomate, oignons, paprika)</p>	<p><b>Poissonnette et citron</b></p>
	<p>Chou fleur béchamel</p>	<p><b>Macaronis BIO</b></p>	<p>Purée potiron céleri carottes pommes de terre</p>	<p><b>Haricots beurre</b></p>
<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p><b>Beignet aux pommes</b></p>
<p>Mousse chocolat</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p><b>Beignet aux pommes</b></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
	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Batavia et croûtons Vinaigrette</p>	<p>Pizza fromage</p>	<p><b>LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES</b></p> <p><b>LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES</b></p> <p><b>CCO RICO DES PAILLES</b></p> <p>Crêpes râpées Ile de France et vinaigrette du terroir et dés d'emmental</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>Moëlleux myrtilles et fromage blanc</p>	<p> Taboulé (semoule BIO) et dés de mimolette</p>
<p> <b>Bœuf bourguignon LR</b> (carottes, champignons)</p>	<p><b>Végé</b> </p> <p><b>Omelette BIO</b></p>	<p>Croustillant de poisson et citron</p>		<p> <b>Poisson frais</b> sauce citron</p>
<p><b>Riz BIO pilaf</b></p>	<p> Pommes rissolées et ketchup</p>	<p> Epinards BIO béchamel</p>		<p><b>Haricots verts</b></p>
<p> Cantal</p>				
<p> Fruits de saison BIO</p>	<p><b>Flan nappé caramel</b></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		<p>Chou rouge sauce enrobante à l'échalote et dés de mimolette (mayonnaise, fromage blanc, échalote)</p>		<p>Potage Dubarry et fromage râpé (au chou fleur)</p>
<p>Sauté de porc sauce lyonnaise (oignons) </p> <p>* Sauté dinde sauce lyonnaise</p>	<p>Colin au crumble de pain d'épices</p>	<p>Rôti de bœuf LR et jus</p>	<p>Chicken wings LR</p>	<p>Tortellonis tricolores ricotta ail et fines herbes</p>
Petits pois à la paysanne	<p>Boulgour BIO et jus</p>	Purée de carottes	Haricots beurre ciboulette	
	Fraidou		<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>	
<p>Fruits de saison BIO</p>	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Doughnuts au sucre	<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
-------	-------	----------	-------	----------


	<p><b>Concombres rondelle</b></p> <p>Sauce salade</p>		<p><b>Toast de chèvre</b></p> 	
FERIE	<p><b>Chipolatas</b></p> <p><i>* Saucisse de volaille</i></p>	 <p><b>Poisson frais</b> sauce crème</p>	<p><b>Boules d'agneau sauce normande</b> (crème, champignons, oignons)</p> 	<p><b>Lasagne à la bolognaise</b></p>
	<p>Pommes de terre rissolées et ketchup</p>	<p><b>Epinards et pommes de terre BIO</b> béchamel</p> 	<p><b>Flageolets</b></p>	<p>***</p>
	<p><b>Yaourt aromatisé</b></p>	<p>Pont l'évêque AOP</p> 	<p>***</p> 	<p><b>Edam</b></p>
		<p>Fruits de saison</p>	<p><b>Dessert de Pâques</b> 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
<b>Vacances</b>		<b>Repas oriental</b>		<b>LE JOUR DU</b>
Salade d'endives et croûtons Vinaigrette au miel	Salade de tortis au pesto	CAROTTES RÂPÉES ET VINAIGRETTE AUX AGRÛMES ET DÉS D'EMMENTAL		Concombre et vinaigrette et dés de mimolette
Colin gratiné au fromage	Sauté de bœuf LR sauce basilic (tomate, basilic, oignons, ail)	<b>COUSCOUS AU POULET</b> J'PEUX PAS J'AI COUSCOUS PARTY	Hachis parmentier végétarien à base de lentilles	Limande meunière
Riz au curry	Haricots beurre	<b>(SEMOULE BIO ET LÉGUMES COUSCOUS)</b>		Chou fleur BIO béchamel
	Yaourt nature BIO et sucre		Fromage frais aux fruits	
Gélifié chocolat		SOUPE DE FRAISE À LA MENTHE	Fruits de saison BIO	Cake framboise spéculoos

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**



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

**LE JOUR DU** **Végé**

**Vacances** Manger avec les mains!!

<p>Céleri rémoulade BIO</p>		<p>Taboulé</p>	<p>Carottes bâtonnets sauce fromage blanc ciboulette</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>Boulgour 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>Gouda</p>	<p>Yaourt aromatisé à la vanille BIO</p>	<p><b>FINGER FOOD</b></p>	<p>Fromage frais nature sucré</p>
<p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>		<p>Cake citron</p>	<p>Fruits de saison BIO</p>

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Crêpe au fromage	<b>Scarole et croûtons</b> Vinaigrette nature	Endives aux pommes, et dés de mimolette vinaigrette miel		Carottes râpées et vinaigrette et dés d'emmental
Sauté de bœuf LR sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)	<b>Calamars à la romaine et citron</b>	Haché (Burger) de veau sauce curry	<b>Penne à la bolognaise (PLAT DURABLE)</b> (emmental râpé)	<b>Omelette</b>
Carottes Vichy	<b>Epinards et pommes de terre BIO béchamel</b>	Blé BIO pilaf		<b>Petits pois BIO saveur jardin</b>
	Yaourt nature BIO et sucre		<b>Brie</b>	
Fruits de saison BIO		<b>Mousse au chocolat au lait</b>	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



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

**LE JOUR DU**

<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Vinaigrette agrumes</p>	<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p>			<p>Salade coleslaw et dés de mimolette (carotte et chou blanc mayonnaise)</p>
<p>Sauté de veau BIO sauce basquaise (tomate, poivron)</p>	<p>Chicken Wings LR</p>	<b>FERIE</b>	<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>Flan Gélifié vanille</p>	<p>Fromage frais nature sucré</p>		<p>Petit moulé nature</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          |  |                                  |