







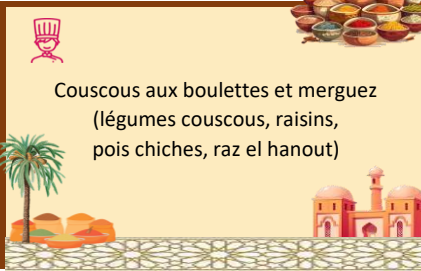







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DE BIENVENUE	LE JOUR DU 		Repas froid	
Pastèque BIO  	Salade iceberg et maïs, Vinaigrette nature	PIQUE NIQUE	Concombres à la crème	
Chicken wings LR 	 Chili sin carne et riz BIO  (oignons, tomates, haricots rouges, maïs, poivrons)		Rôti de bœuf LR  froid et mayonnaise	
Purée de carottes BIO 			Salade de tortis au surimi et dés d'emmental (ciboulette, maïs et cubes de tomates)	
Yaourt nature et sucre				Fromage frais aux fruits BIO 
	GLACES			 Cake miel cannelle 



Production locale



Produits BIO



Viande racée



Label Rouge



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade iceberg et maïs Vinaigrette	Melon	 Taboulé BIO et dés de brebis	 Tomate et mozzarella vinaigrette basilic	PIQUE NIQUE
Sauté de bœuf LR sauce basquaise (ail, tomate, poivrons, oignons, tomates)	Paupiette de veau sauce curry (oignons, crème, ail, curry)	Cordon bleu	 Cappelletti tomate basilic et fromage râpé	
Ratatouille et boulgour BIO (2 barquettes)	Pommes rissolées	Haricots verts à la provençale	 Stracciatella copeaux de chocolat maison et biscuit (cigarette)	
Yaourt aromatisé			 Fruits de saison BIO	
	Flan nappé au caramel			

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 ou produit "ESSENTIEL"		

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Tomate BIO vinaigrette
Vinaigrette basilic

Gâteau d'œuf et sauce hongroise

Epinards et pommes de terre béchamel

Fromage frais aux fruits

PIQUE NIQUE

Carottes râpées
Vinaigrette nature

Rôti de bœuf LR
sauce tartare (mayonnaise, câpre, échalote,
ciboulette, cornichon)

Gnocchetti LOCALES

Yaourt nature et sucre

Jambon de Paris LR
* Jambon de poulet

Purée de pommes de terre

Brie

Fruits de saison BIO



Anneaux de calamars
et citron x150%

Haricots verts BIO

Tomme noire

Moelleux aux myrtilles
et citron maison

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable
 Plat ou produit "ESSENTIEL"

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Salade verte BIO et dés d'emmental, vinaigrette au piment d'Espelette</p>	<p>PIQUE NIQUE</p>	<p>Salade piémontaise sans jambon et dés de mimolette (tomate, œuf dur, olives, cornichons, mayonnaise)</p>
<p>Sauté de veau LR sauce olives</p>	<p>Hot dog et ketchup (Saucisse de porc knack et pain au lait) (*Saucisse de volaille knack et pain au lait)</p>	<p>Axoa de bœuf BIO (tomates, oignons, ail, poivrons)</p>		<p>Steak de colin sauce ciboulette</p>
<p>Semoule et carottes rondelles BIO braisées</p>	<p>Chips</p>	<p>Piperade (50%) (poivron rouge et vert, tomate, huile d'olives, oignon) et pépinettes (50%)</p>		<p>Courgettes BIO mornay</p>
<p>Comté AOP</p>				
<p>Fruits de saison BIO</p>	<p>Glaces</p>	<p>Gâteau Basque</p>		<p>Fruit de saison</p>

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Vége

Cœur de scarole et maïs
Vinaigrette nature

Salade piémontaise sans jambon

Tortis aux lentilles et tomate

Aiguillettes de colin meunière et citron

Chicken wings LR

Haricots beurre (label CE2)

Pommes de terre rissolées et ketchups

PIQUE NIQUE

Yaourt nature et sucre

Tomme BIO

Crème dessert vanille

Melon



Salade des antilles
et dès d'emmental
vinaigrette

Saucisse fumée (porc) sauce rougail
(oignons, tomate, ail, herbes de provence,
citron, curcuma)
*Acras de morue
et sauce fraîcheur

Riz BIO créole
Comptée de tomate

Flan vanille coco maison



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Produits BIO



Label Rouge



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Viande d'origine
Française

LUNDI

MARDI

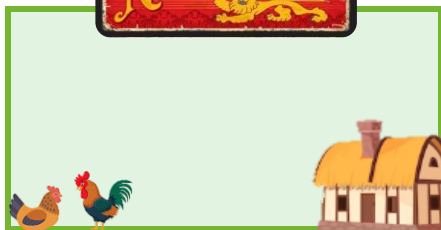
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



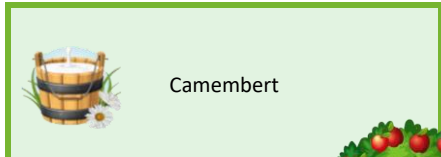
LE JOUR DU



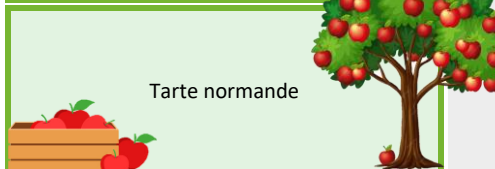
Escalope de poulet LR
Vallée d'Auge (crème, jus de pommes, champignons)



Carottes à la crème



Camembert



Tarte normande

PIQUE NIQUE

Blé et œufs brouillés au curcuma (tomate, courgettes, pois chiches)

Fromage frais au sel de Guérande

Pastèque BIO

Brandade

Fromage frais aux fruits

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 ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

Tomate BIO vinaigrette

Vinaigrette



Carottes râpées et dés de mimolette
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Concombres sauce tzatziki
(concombre, yaourt,
menthe, huile d'olive)

Salade de tomate et iceberg et maïs
vinaigrette

Chipolatas
* Saucisse de volaille

Boulettes d'agneau
sauce fraîche à la menthe (fromage blanc ail
et fines herbes, citron)

Roti de bœuf froid LR
et sauce cocktail (mayonnaise, ketchup)



Polenta

PIQUE NIQUE

Riz (70%)
et aubergines
sauce tomate (30%)

Mélange de légumes (brocolis, carottes
jaunes et oranges) et haricots plats

Tortillas (200% pour les mater) aux haricots
rouges sauce mexicaine
(haricots rouges, oignons, maïs, tomate,
poivrons, ail, paprika)

Fromage blanc
et miel et raisins secs

Cake framboise séculoos

Cheddar

Liégeois chocolat

Banane BIO et topping chocolat



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 ou produit "ESSENTIEL"

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

			PIQUE NIQUE	<div style="background-color:#fff9c4; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;"> <p>LE JOUR DU </p> <p>Samoussa aux légumes sur lit de salade</p> </div> <div style="background-color:#fff9c4; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;"> <p>Dahl de lentilles corail BIO </p> <p>et riz BIO (lentilles corail, lait de coco, tomate, gingembre, curry)</p> </div> <div style="background-color:#fff9c4; padding: 5px; border: 1px solid #ccc;"> <p>Milkshake </p> <p>mangue vanille maison</p> </div>	
<p>Sauté de bœuf LR </p> <p>sauce orientale</p> <p>(légumes couscous, cumin)</p>	<p>Penne à la carbonara (porc)</p> <p><i>* Penne à la carbonara de dinde</i></p>			<p> </p> <p>Taboulé BIO</p>	
<p>Carottes Vichy et semoule</p> <p>(2 barquettes)</p>	<p>Fromage fondu Président</p>			<p> </p> <p>Nuggets de poisson</p> <p>et citron</p>	
<p>Carré d'est</p>	<p>Melon jaune BIO </p>			<p></p> <p>Epinards BIO béchamel</p>	
<p></p> <p>Fruits de saison BIO</p>				<p></p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	

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