

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>			<b>LE JOUR DU</b>	
	Potage Esterel (potiron, haricots blancs)	Coleslaw rouge BIO  Chou blanc BIO sauce enrobante	Tartine de camembert rôti (baguette et camembert rôti) sur lit de Salade verte vinaigrette	
Sticks (bâtonnets) végétariens (blé, courgette, pois)	Pavé de merlu sauce provençale	Parmentier de colin thym citron DURABLE	Emincé de pois sauce vallée d'Auge (crème, pomme)	Rôti de bœuf LR et jus
Lentilles BIO locales	Semoule BIO locale		Haricots verts	Petits pois et Riz BIO pilaf
Fromage frais nature sucré  Fromage frais aux fruits	Yaourt BIO locale nature et sucre  Yaourt BIO locale vanille		Tarte normande fraîche	Cantal AOC  Comté AOP
Fruit BIO		Crème dessert caramel  Crème dessert chocolat	Fruit BIO	Fruit BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<b>Croissant du boulanger</b>	Pain semi complet BIO pâte à tartiner noisette  Fruit	Pain semi complet BIO Beurre  Fruit	Pain semi complet BIO Emmental (bloc)  Fruit	Cake marbré pépites de chocolat  Compote pomme ananas

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé

Endives aux pommes				Cœur de scarole et vinaigrette et dès d'emmental
Salade de mâche aux croûtons				Céleri rémoulade et dès d'emmental
Vinaigrette nature				
Sauté de bœuf LR forestière	Burger de veau sauce pain d'épices	Omelette BIO sauce basquaise BIO	Pavé de poisson mariné provençal	Palet coco curry et sauce fromage blanc curry
Steak de colin sauce bourgogne	Bouchée butternut lentilles corail			
Mélange de légumes et haricots plats et pommes de terre sautées	Chou fleur ciboulette et semoule BIO	Boulgour	Mélange 4 céréales BIO	Printanière de légumes
	Tomme croûte fleurie	Yaourt BIO locale nature et sucre	Saint Nectaire AOC	
	Carré	Yaourt BIO locale Banane	Bleu d'Auvergne AOP	
Gélifié chocolat				Flan pâtissier
Flan nappé caramel	Fruit BIO	Fruit BIO	Fruit BIO	Clafoutis aux griottes
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain semi complet BIO Fraidou Fruit	<b>Pain au chocolat du boulanger</b> Fruit	Barre bretonne Fruit	Pain semi complet BIO Miel Fruit	Pain semi complet BIO Camembert Fruit

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur
- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable
- Viande d'origine Française
- Production locale

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

LE JOUR DU VÉGE

Laitue iceberg et croûtons Salade mâche et croûtons vinaigrette nature	Potage de légumes BIO et fromage râpé	Chou rouge sauce enrobante à l'ail  Carottes râpées vinaigrette nature	Concombre vinaigrette et dès d'emmental  Chou chinois et dès d'emmental	
Sauté de bœuf BIO sauce hongroise	Pavé de merlu sauce aneth	Tarte fromage	Cordon bleu	Boulette de veau sauce tomate
<i>Boulgour lentilles maïs</i>		Haricot beurre	<i>Pané mozzarella</i>	<i>Pané de blé fromage épinards</i>
Boulgour	Frites	Yaourt BIO locale nature et sucre  Yaourt BIO locale vanille 	Chou fleur BIO ciboulette	Coquillettes Bio locales
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit BIO		Cake au pralin	Cantal AOC Fourme d'Ambert AOC
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Moelleux caramel beurre salé Fruit	Pain semi complet BIO Beurre Fruit	Pain au chocolat du boulanger Fruit	Pain semi complet BIO Gouda (bloc) Fruit	Pain semi complet BIO Confiture abricot Fruit

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé



Radis et beurre  
Céleri rémoulade (4eG)

Rôti de bœuf Blo orientale

Carottes râpées  
Coleslaw rouge  
Vinaigrette

LA PROVENCE  
Salade verte aux olives et au thon et dès d'emmental  
vinaigrette terroir

Bouchées azuki (haricots azuki, courgette, poivrons, quinoa, tomate échalote, huile olive, curry vert)

Boulette de colin pané et citron

Emincé de pois sauce tajine (abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre, sucre, cumin, anis vert, cardamome)

Gâteau d'œufs BIO sauce basquaise BIO (ail, tomate, poivron, oignon)

Pavé de merlu sauce vierge (huile d'olive, basilic, jus de citron, tomate)  
 Bouchées au pistou

Poêlée de légumes et pommes risolées

Pommes quartiers

Légume tajine et Semoule BIO locale

Mélande 4 céréales BIO

Riz à la provençale

Saint Nectaire

Fromage frais aux fruits  
Fromage frais nature sucré

Petit moulé nature  
Croc'lait

Yaourt BIO local nature et sucre  
Yaourt BIO local banane

Tarte abricotine

Comté

Fruit BIO

Fruit BIO

Fruit BIO

Fruit BIO

Fruit BIO

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Pain semi complet BIO   
confiture de fraise  
Fruit

Petit Pain au lait  
Fruit

Pain semi complet BIO   
Edam (bloc)  
Jus multifruits

Pain semi complet BIO   
miel  
Fruit

Croissant du boulanger  
Fruit

Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable  
 Viande racée  
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

Viande d'origine Française  
 Production locale