

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU**

**LE JOUR DU**

\*\*\*

Endives et vinaigrette

Chou chinois

Vinaigrette

\*\*\*

\*\*\*

Tomates BIO et dés d'emmental

Vinaigrette

Riz BIO à la mexicaine  
(tomate, poivron, haricot rouge BIO, cumin, paprika, ail)

Rôti de bœuf LR et jus

Emincé de dinde LR   
sauce blanquette (ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)

Colin mariné à la provençale

Gratin de potiron BIO et pommes de terre ail et fines herbes

Galette italienne  
(blé, tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive)

Omelette BIO

Purée de carottes BIO LOCALE

Epinards à la béchamel et pommes cubes vapeur BIO

Semoule BIO LOCALE

\*\*\*

Brie BIO à la coupe

Carré BIO à la coupe

Cantal AOC à la coupe

Bleu d'Auvergne AOP à la coupe

\*\*\*

Fruit de saison BIO

Yaourt bicouche LOCAL Les Bas Vignons

Yaourt nature LOCAL et sucre

Fruit de saison BIO

Raisin BIO

Cake au citron

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Confiture de fraise

Pur jus de raisins

Pain semi complet

Fruit

Croissant du boulanger

Miel

Abricots secs

Pain semi complet

Coupelle de compote de pomme

Barre bretonne

Pâte à tartiner noisette

Fruit

Pain semi complet

- 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

LE JOUR DU Vége

***	<p>Concombre vinaigrette</p> <p> Chou blanc râpé BIO et vinaigrette</p>	<p> Céleri rémoulade</p> <p> Carottes râpées BIO </p>	***	<p> Salade verte BIO aux croûtons et dès d'emmental et vinaigrette</p> <p>Coleslaw et dès d'emmental</p>
Pavé de merlu sauce aurore	Omelette BIO	<p>Bœuf bourguignon BIO </p> <p> Hachis à l'égrené de pois</p>	Farfalles lentilles tomates (façon bolognaise)	Poulet rôti LR au jus
Pommes campagnardes	Purée de courgettes	Pommes vapeur		Calamars à la romaine
<p>Gouda BIO à la coupe </p> <p>St Paulin BIO à la coupe </p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	***	<p>Camembert à la coupe</p> <p>Carré à la coupe</p>	***
Fruit de saison BIO	***	Milkshake mangue vanille	Fruit de saison RUP	Moelleux coco mandarine
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Chocolat au lait tablette</p> <p>Coupe de compote de pomme</p> <p>Pain semi complet</p>	<p>Fruit</p> <p>Madeleines longues</p>	<p>Fruit</p> <p>Pain au chocolat du boulanger</p>	<p>Pâte à tartiner</p> <p>Pur jus de pomme BIO</p> <p>Pain semi complet</p>	<p>Confiture d'abricot</p> <p>Fruit</p> <p>Pain semi complet</p>

- 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 **Hachis Parmentier** est un plat parisien. Ce gratin doit son nom à l'apothicaire Antoine Parmentier qui, convaincu que le tubercule pouvait combattre efficacement la disette, le fit goûter à Louis XVI.



La **Blanquette** est née au XIX<sup>e</sup> siècle dans les cuisines des classes bourgeoises parisiennes où l'on recherchait des mets délicats et raffinés.



La **Mayonnaise** est née en 1815 et signée d'Antonin Carême, chef à la cour de France, qui parle d'une « magnonnaise » où il fait référence à un jaune d'œuf manié que l'on appellera plus tard Mayonnaise.



Le **Jambon de Paris** est une spécialité charcutière née au XIX<sup>e</sup> siècle, dans le contexte du développement des Halles de Paris et de la gastronomie bourgeoise.



Le **croque-monsieur** apparaît pour la première fois dans un café parisien vers 1910, très probablement dans le boulevard des Capucines, au cœur de Paris. Le **Flan Parisien**, servi à l'époque médiévale va prendre sa forme actuelle dans les boulangeries parisiennes du XIX<sup>e</sup> siècle.

Salade iceberg aux croûtons



Salade de mâche aux croûtons

\*\*\*



Vinaigrette maison



**Hachis parmentier\***

Emincé de pois sauce blanquette



*Hachis végétarien (lentilles tomates)*



Filet de limande meunière et mayonnaise\*

Jambon de Paris LR\*

Omelette BIO

(purée de pommes de terre)



Riz BIO aux champignons

Petits pois à la paysanne

Gnocchettis BIO LOCALES



Yaourt Les Bas Vignons bicouche

Brie à la coupe

\*\*\*

\*\*\*

Yaourt Les Bas Vignons nature et sucre

Coulommiers à la coupe



Fruit de saison LOCAL

Milkshake framboise

Fruit de saison BIO



**FLAN PARISIEN\* "Les Entremets de Paris" \***  
(flan pâtissier)

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

**GOUTER**

Fruit

Confiture de fraise

Pur jus de raisins

Tablette de chocolat noir  
Coupelle de Compote pomme banane

Pur jus d'orange

Miel

Palets bretons

Pain semi complet

Pain semi complet

Briochette du boulanger

Pain semi complet



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée  
Bleu Blanc Cœur



Nouvelle recette



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**LE JOUR DU** 

**LE JOUR DU** 

 <p>Potage de légumes BIO et fromage râpé</p> 	<p>Salade verte et croûtons</p>  <p>Pomelos BIO et sucre</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>***</p>	<p>***</p>	  <p>Carottes râpées BIO LOCALES et dés de mimolette</p>  <p>Céleri râpé mayonnaise et dés de mimolette</p> <p>Vinaigrette</p> 	
<p>Sauté de bœuf BIO au curry</p> 	   <p>Parmentier de lentilles BIO LOCALES</p>	<p>Poulet basquaise LR (ail, tomate, poivrons, oignons)</p> 	    <p>Coquillettes BIO LOCALES coco haricot tomate</p>	 <p>Aiguillettes de colin meunière et sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, jus de citron, poivre, mayonnaise)</p>	
 <p>Boulgour BIO et dahl de pois cassés (brunoise de carottes jaunes et oranges, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)</p> 		<p>Galette basquaise (blé, courgettes, aubergines, tomates, oignons)</p>		<p>Haricots beurre ciboulette</p> <p>Semoule</p>	<p>Chou romanesco</p>
<p>Boulgour BIO</p> 		<p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Bûchette mi-chèvre à la coupe</p>		<p>Pont l'évêque AOC à la coupe</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP à la coupe</p>  	<p>***</p>
<p>***</p>	<p>***</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> 	<p>Banane RUP</p> 	  <p>Gâteau amandes poire marron</p>	
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Coupelle de compote de pomme</p> <p><b>Croissant du boulanger</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Coupelle de miel</p> <p>Fruit</p> <p><b>Pain semi complet</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Briquette de jus d'ananas</p> <p><b>Madeleine longue</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Coupelle de pâte à tartier</p> <p>Coupelle de compote de pêche</p> <p><b>Pain semi complet</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Coupelle de confiture de fraise</p> <p>Fruit</p> <p><b>Pain semi complet</b></p>	

-  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

VENREDI

LE JOUR DU Végé

LE JOUR DU Végé

\*\*\*

Endives aux croûtons  
Concombres vinaigrette  
Vinaigrette

\*\*\*

Carottes râpées BIO LOCALES et dés d'emmental  
Scarole et maïs et dés d'emmental  
Vinaigrette

**HALLOWEEN**  
Chou rouge BIO et dés de mimolette  
Vinaigrette pomme

Steak de colin sauce bourgogne  
(vinaigre balsamique,  
crème, moutarde, tomate)

Axoa de bœuf BIO   
(bœuf haché, piment doux, poivron, oignon, ail,  
concentre de tomate)  
 *Emincé de pois sauce occitane*  
(oignons, ail, petits pois, poivrons, brunoise,  
tomates, épices paëlla)

Gâteau d'œufs BIO et sauce tomate

Rôti de veau LR   
sauce estragon (oignon, mélange 3  
légumes, crème, estragon)

Pané à la mozzarella

Quiche butternut

Curvi rigatti BIO LOCALE

Riz BIO

Petits pois BIO

Haricots verts BIO

Carottes BIO LOCALES

Cantal à la coupe

Yaourt aromatisé BIO   
à la vanille   
Yaourt nature BIO et sucre

Fraidou

Petit moulé nature

\*\*\*

\*\*\*

Fruit de saison BIO

\*\*\*

Banane RUP

Cake aux pralines roses

Crème dessert  
à la myrtille

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Cupelle de compote de pomme  
**Rocher choco coco**

Cupelle de pâte à tartiner  
Fruit  
**Pain semi complet**

Cupelle de miel  
Briquette de jus de pomme  
**Pain semi complet**

Fruit  
**Pain au chocolat du boulanger**

Cupelle de confiture de fraise  
Fruit  
**Pain semi complet**

- 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