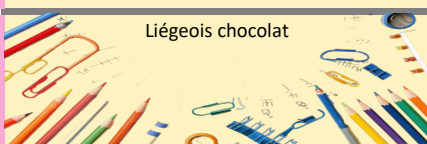


***	Salade iceberg et croûtons 30% Salade de tomate et maïs 70% Vinaigrette maison	***	 Apéritif : Grenadine Salade de concombre , tomates et dès de brebis vinaigrette	Pastèque BIO  Melon jaune BIO 
Lasagnes ricotta épinards	Pané mozzarella et ketchup	Omelette BIO 	Nuggets de volaille et ketchup Nuggets de poisson et ketchup 	Pizza volaille champignons Pizza au fromage
	Haricots verts BIO 	Blé BIO et courgettes cubes 	Pommes risollées 	Salade verte et vinaigrette
Camembert BIO  Brie BIO 	Yaourt vanille BIO LOCAL  Yaourt nature BIO LOCAL et sucre 	Cantal AOC  Bleu d'Auvergne AOP 	***	***
Fruit de saison BIO 	***	Fruit de saison BIO 	Liégeois chocolat 	Moelleux au chocolat et crème anglaise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pâte à tartiner Pur jus de pommes BIO Pain semi complet	Fruit Madeleines longues	Chocolat tablette Pur jus d'orange Pain semi complet	Raisons secs Pain au chocolat du boulanger	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

Vianse 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 

***	Taboulé BIO  Salade de lentilles BIO 	Salade verte et croûtons, vinaigrette Radis beurre	Melon Pastèque	***
 Sauté de veau LR sauce aux olives	 Boulgour BIO façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches BIO, raz el hanout) 	 Escalope de poulet LR sauce basilic	Cappelletis base tomate basilic et fromage râpé	 Fish and chips
Galette italienne		Colin gratiné fromage		
Printanière de légumes	***	Purée de navets		 Chou fleur BIO et pommes de terre sauce mornay
Petit moulé nature	Yaourt vanille BIO 	***	***	St Paulin BIO à la coupe  Emmental BIO à la coupe 
Fromage fondu président	Yaourt nature BIO et sucre 			
 Fruit de saison BIO	***	Crème dessert caramel Crème dessert à la vanille	 Cake à la vanille et Crème anglaise	 Fruit de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pur Jus d'ananas Barre bretonne à couper	Confiture d'abricot Fruit Pain semi complet	Fruit Moelleux au caramel beurre salé	Miel Fruit Pain semi complet	Coupelle de compote de pomme Croissant du boulanger



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

LE JOUR DU

Salade iceberg, radis et maïs vinaigrette

Carottes râpées (4e G) et vinaigrette

Omelette BIO 

Purée de brocolis

Liégeois chocolat

Liégeois vanille

GOUTER

Fruit

Brioche du boulanger

MARDI

Nuggets de volaille



Bouchées de poisson

Pommes rissolées et ketchup

Cantal AOC à la coupe 

Camembert BIO à la coupe 

Fruit de saison BIO 

GOUTER

Pâte à tartiner

Pur jus de pomme BIO

Pain semi complet

MERCREDI

Rôti de bœuf LR et sauce crème 



Steak de colin sauce aurore
(tomate crème)

Riz BIO pilaf 

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

Gouda BIO à la coupe 

Edam BIO à la coupe 

Banane RUP 

GOUTER

Compote pomme ananas

Gaufre pâtissière

JEUDI

LE JOUR DU

Tomates et vinaigrette
et dès d'emmental

Concombres vinaigrette
et dès d'emmental

Galette italienne

Haricots beurre

Beignet au chocolat noisette

Beignet à la framboise

GOUTER

Chocolat tablette

Fruit

Pain semi complet

VENDREDI

Pastèque BIO 

Melon jaune BIO 



Pavé de merlu sauce hongroise
(champignon, piment doux, tomate)



Semoule BIO

Yaourt bicouche LOCAL LBV 
(LBV = Les bas vignons)

Yaourt nature LOCAL LBV et sucre 

GOUTER

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

LE JOUR DU 

Céleri rémoulade (4e G)

Radis et beurre

Rôti de veau LR sauce forestière

Galette italienne

Frites

Fromage frais aux fruits BIO 

Petits suisses natures BIO et sucre

GOUTER

Chocolat tablette

Fruit

Pain semi complet

Chipolatas de porc

Stick végétarien

Flageolets

St Nectaire AOC à la coupe 

Comté AOP à la coupe 

Fruit de saison BIO 

GOUTER

Confiture d'abricot

Pur jus de pomme BIO

Pain semi complet

Tomate BIO vinaigrette 

Salade verte BIO et croûtons 

Vinaigrette maison

Gâteau d'œufs BIO sauce basquaise
(champignon, piment doux, tomate)

Chou fleur et pommes de terre
sauce mornay (béchamel au fromage)

Gélifié vanille

Gélifié chocolat

GOUTER

Coupe de compote pomme banane

Pain au lait du boulanger

Carottes râpées aux dès d'emmental

Concombre et dès d'emmental

Vinaigrette maison

Colin mariné à la provençale

Petits pois

Quatre quart

GOUTER

Pâte à tartiner

Fruit

Pain semi complet

Gnocchettis BIO LOCALES sauce fromagère
(haricot blanc BIO, fromage frais ail et fines
herbes, herbes de provence, tomate)

Brie à la coupe

Buchette mi-chèvre à la coupe

Fruit de saison BIO 

GOUTER

Coupe de compote de pomme

Fourrandise fraise



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 

LE JOUR DU 

Endives et vinaigrette

Chou chinois

Vinaigrette

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

Omelette BIO

Colin mariné à la provençale

Semoule BIO LOCALE

Tomates BIO et dés d'emmental

Vinaigrette

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

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

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

Purée de carottes BIO LOCALE

Epinards à la béchamel et pommes cubes vapeur BIO

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