

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

**LE JOUR DU**

<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Vinaigrette terroir</p>		<p> Carottes râpées BIO</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>	<p>FERIE</p>
<p>Bouchées butternut lentilles sauce tartare</p>	<p>Moussaka</p> <p>Brandade de poisson (colin)</p>		<p> Penne et dés de jambon *dinde sauce fromagère (PLAT DURABLE)</p> <p> Pennes sauce fromagère (haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, tomate, laurier)</p>	
<p> Carottes Vichy BIO</p>				
<p>Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Munster</p>		<p>Fromage fondu Président</p>	
<p>Tarte aux pommes</p>	<p>Fruit BIO </p>		<p> Compote de pomme BIO </p>	

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p> Betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p> Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p>		<p>FERIE</p>	<p>FERIE</p>
<p>Calamars à la romaine et ketchup</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p><i>Lasagnes au saumon</i></p>			
<p>Ratatouille BIO </p> <p>Blé BIO </p>				
<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille </p>	<p>Saint Nectaire </p>			
<p> Fruit BIO</p>	<p>Flan nappé au caramel</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 JOUR DU Végé

FERIE

Macédoine BIO mayonnaise BIO

Iceberg et croutons

Concombre vinaigrette

Vinaigrette nature

Vinaigrette nature

Boulette d'agneau sauce dijonnaise (moutarde)

Cheeseburger  
et ketchup + mayonnaise

Omelette BIO

*Cubes de saumon sauce bourride  
(herbes de provence, crème, olive,  
ail, julienne, oignon)*

*Fishburger  
et ketchup + mayonnaise*

Lentilles BIO au jus

Pommes smiles

Riz aux champignons

Saint Nectaire

Fromage frais aux fruits BIO

Petit moulé nature

Fruit ECORESPONSABLE

Mister freeze



Cake miel cannelle



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Viande racée



Nouvelle recette



Production locale



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Plat durable

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

REPAS FROID

Betteraves vinaigrette



Tomate BIO vinaigrette **COUPEES**

Melon charentais

Saucisson à l'ail et cornichon

Vinaigrette moutarde ancienne

Vinaigrette échalote

Rillettes de colin



Colin mariné thym citron



Sauté de bœuf LR  
sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon,  
moutarde, vinaigre de vin)



Tarte au fromage



*Hoki sauce matelote*  
(herbes de provence, champignons, carottes,  
vin rouge, oignons, ail)

Semoule BIO façon couscous BIO  
(légumes couscous, tomates, raisins et  
abricots secs, pois chiches, raz el hanout)

Riz à la tomate

Coquillettes

Salade verte BIO vinaigrette



Fromage blanc nature BIO et sucre

Tomme croûte fleurie

Fromage fondu Président

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Fruit ECORESPONSABLE

Gélifié à la vanille

Compote pomme abricot BIO



Moelleux pâte de noisettes cacao



Produit BIO



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



Pêche responsable



Viande racée

Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Vinaigrette basilic</p>		<p>Friand au fromage</p>	<p>Salami et cornichon *Roulade de volaille et cornichon</p> <p>Terrine de légumes</p>
<p>Saucisse de Francfort LR et ketchup * Knack de volaille et ketchup</p>	<p>Boulgour BIO et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, ail, oignon, cumin, raisins, abricots, cardamome)</p>		<p>Rôti de bœuf LR sauce cocktail</p>	<p>Cubes de colin sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)</p>
<p>Batonnets (sticks) végétariens et ketchup</p>			<p>Quenelles nature sauce blanquette (oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)</p>	
<p>Chou vert braisé</p>			<p>Haricots verts BIO persillés</p>	<p>Polenta crémeuse à la carotte</p>
<p>Saint Nectaire</p>	<p>Fraidou</p>		<p>Faisselle et sucre</p>	<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>
<p>Fraise + sucre *sous réserve d'approvisionnement</p>	<p>Flan nappé caramel</p>		<p>Cake BIO à la vanille</p>	<p>Fruit BIO</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
<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Vinaigrette ambrée</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> <b>Végé</b></p> <p>Tomate BIO vinaigrette </p> <p>Vinaigrette nature</p>		<p><b>LE PAYS BASQUE</b></p> <p>Salade verte</p> <p>Vinaigrette au piment d'espelette</p>	<p>Salade de coquillettes <b>HVE</b> au pesto (basilic, huile d'olive, tomate, ail)</p>
<p>Nuggets de poulet et mayonnaise</p>	<p>Omelette BIO </p>		<p><b>LE PAYS BASQUE</b></p> <p>Risoni à la basque (huile d'olive, ail, oignon, brunoise de poivron, tomate, épice paëlla)</p>	<p>Colin gratiné au fromage </p>
<p> Boulettes de poisson (colin) au citron</p>				
<p>Epinards béchamel</p>	<p>Piperade</p> <p>Blé BIO </p>			<p>Petits pois saveur soleil (oignon, ail, basilic)</p>
<p>Yaourt aromatisé à la banane BIO </p>	<p>Petit moulé</p>		<p><b>LE PAYS BASQUE</b></p> <p>Fromage frais nature et sucre </p>	<p>Cantal </p>
<p>Fruit BIO </p>	<p>Coupelle compote pomme vanille <b>HVE</b></p>		<p>Gâteau basque </p>	<p>Fruit BIO </p>

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

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

REPAS FROID LE JOUR DU

<p>Salade de riz BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette orientale</p>	<p>Taboulé BIO</p>
<p>Sauté de porc BIO sauce Vallée d'Auge <i>*Sauté de dinde sauce Vallée d'Auge</i></p>	<p>Cubes de hoki pané et citron</p>		<p>Rôti de veau froid LR sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</p>	<p>Pizza au fromage</p>
<p>Bouchées azuki</p>			<p>Limande meunière et citron</p>	
<p>Haricots beurre</p>	<p>Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)</p>		<p>Spirales BIO</p>	<p>Feuilles de batavia Vinaigrette nature</p>
<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Tomme croûte fleurie</p>		<p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Fromage fondu Président</p>
<p>Fruit ECORESPONSABLE</p>	<p>Compote pomme ananas</p>		<p>Fruit BIO</p>	<p>Panna cotta caramel beurre salé (lait, crème, caramel beurre salé)</p>

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé



BONNES VACANCES

Salade de coquillettes BIO à la parisienne

Betteraves vinaigrette  
Vinaigrette

Pastèque

Colin poêlé et citron

Sardine

Chipolatas et mayonnaise  
+  
Pillons de poulets et mayonnaise  
  
Stick végétarien et mayonnaise

Aubergines BIO à la provençale

Haricots verts

Salade de penne au pesto

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

Abondance

Fraidou

Fruit BIO

Compote de pommes

Glace

PIQUE-NIQUE:  
  
Baguette  
Jambon de porc + Beurre +  
Cornichons  
ou thon mayonnaise  
  
Chips  
  
Yaourt à boire  
  
Compote à boire  
  
Muffin

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