


































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Potage aux trois légumes et pois cassés 	Pizza au au fromage		Carottes râpées  vinaigrette persil Chou rouge sauce enrobante  (fromage blanc mayonnaise) et dés d'emmental (100-150 mg calcium) 	Salade buffalo (Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs) 
Tortellini pomodora mozzarella BIO crème ciboulette (Et fromage râpé) 	Sauté de porc CE2 sauce charcutière  (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Brandade de poisson   (brandade de poisson, lentilles) 	 Rôti de bœuf LR et jus	Cordon bleu
	Omelette BIO au fromage  		 Filet de cabillaud à l'oseille 	Cordon végétal
	Potiron  au gratin (100-150 mg calcium) 	Laitue  	Rösti de légumes	Chou Fleur persillé Et Pommes de terre  
Petit moulé nature		 Emmental BIO 		Mimolette
	 Fruits BIO	Coupelle de compote de pommes	 Couronne des Rois Briochée 	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Confiture d'abricots Lait		



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



Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade de mâche et miettes de surimi		Betteraves râpées vinaigrette du Terroir	Salade verte et croûtons Dés de brebis (100-150 mg calcium)	
Filet de saumon sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	Croustillant au fromage	Sauté de bœuf LR sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)	Pâtes Crozets sauce carbonara	Chickengs Wings
		Filet de hoki citron	Pâtes Crozets sauce fromagère (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)	Colin pané et citron
Semoule BIO	Gratin de Crécy	Chou fleur BIO béchamel	Et fromage râpé	Purée de patate douce BIO et pommes de terre
Saint Paulin	Yaourt nature BIO citron			Bûchette Mi Chèvre
	Fruits (Ecoresponsable)	Galette Frangipane	Crème dessert à la myrtille	Fruits BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Beurre Coupelle de compote de pommes ananas		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU 100% CIRCUITS COURTS	LE JOUR DU 
	Laitue au maïs   		 Carottes râpées BIO  vinaigrette aux agrumes Et dés d'emmental (100-150 mg calcium) 	
Boulette de bœuf RAV au curry 	 Colin pané et citron	Poulet  rôti 	Sauté de veau  Sauce Navarin 	Sauce jambalaya  (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin) 
Boule pois chiche poivrons cumin		 Filet de limande Meunière et citron	Œufs brouillés 	
 Blé BIO 	Epinards Et Pommes de terre  béchamel 	Petits pois à la Paysanne 	Gratin  Dauphinois 	 Riz créole 
 Yaourt aromatisé BIO 		 Comté		Fromage blanc aux fruits
Fruits (Ecoresponsable)	 Crème dessert BIO  caramel  	Banane (Rup)	 Compote  de pommes BIO	 Fruits BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Miel Fruit		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 		
Salade coleslaw		Salade Anglaise (Laitue,  cheddar, croûtons vinaigrette du Terroir)		Potage au potiron  Et fromage râpé (100-150 mg calcium)
Jambon de Paris	Viennoise de poulet	Omelette au fromage	Filet de poisson frais Sauce Aurore	Bœuf braisé sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)
Filet de cabillaud Lombarde	Œufs durs béchamel			Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)
Pâtes coquillettes HVE3 (Et Fromage râpé)	Purée de pommes de terre et carottes 	Brocolis  béchamel	Haricots verts BIO persillés	Pommes rissolées
	Yaourt nature BIO et sucre	Emmental	Saint Paulin	
Liégeois au chocolat	Fruits BIO		Cake sportif	Fruits (Ecoresponsable)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Fromage blanc nature et sucre 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



Confectionné à la cuisine centrale