





















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Iceberg oignons frits			Salade d'endives vinaigrette moutarde à l'Ancienne Et Dés de mimolette (100-150 mg calcium)	Carottes râpées Vinaigrette miel
Saucisse de Toulouse	Sauté de veau Bio Blanquette (champignon, crème fraîche, ail, oignon)	Hoki pané et citron	Sauté de poulet BIO sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	Sauce Basque (poivrons jaune et rouge, tomates, ail, oignons, huile d'olive, épice)
Œufs durs BIO Sauce Rougail	Sauce à l'africaine (tomate, haricot rouge, épinard, égrené végétal, muscade, paprika, cumin)		Filet de saumon sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)	
Lentilles BIO	Riz IGP Et brunoise de légumes (carotte, navet, courgette, céleri)	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Pommes vapeur	Pâtes risonis (fromage râpé)
Crêpe moelleuse sucrée	Petit Louis	Fromage blanc aux fruits	Tarte au sucre	Gouda BIO
	Fruits (Ecoresponsable)	Fruits BIO		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Fromage fondu Président Jus de raisins		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU 		
 <b>Laitue</b> aux croûtons vinaigrette du Terroir		 <b>Céleri</b> rémoulade		  <b>Potage</b> de légumes BIO
 <b>Tortellini</b> pomodora mozzarella BIO crème ciboulette (Et fromage râpé)	 <b>Filet de merlu</b> sauce sétoise (estragon, tomates, épice paëlla, carottes, mayonnaise)	<b>Chili con</b> carne	<b>Cordon</b> bleu	<b>Sauté d'agneau</b> Sauce Navarin (raisons, abricots secs, pruneaux, cannelle, safran)
	 <b>Chou fleur et pommes de</b> terre sauce mornay BIO	<b>Chili</b> sin carne	<b>Pané de blé</b>	 <b>Omelette BIO</b> nature
	 <b>Yaourt BIO</b> aromatisé citron	 <b>Emmental BIO</b>	 <b>Saint Nectaire</b>	
<b>Crème dessert</b> vanille	 <b>Fruits BIO</b>		<b>Banane</b> (Rup)	<b>Stracciatella aux copeaux de</b> chocolat
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain Confiture de fruits rouges Fruit	Pain Barre de chocolat Lait	Fromage blanc nature et sucre Fruit	Pain Beurre Coupelle de compote de pommes ananas	Yaourt 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		Nouvel An Lunaire	
	<b>Salade verte BIO</b> vinaigrette miel colombo		<b>Nem aux légumes</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>
<b>Filet de lieu</b> sauce Rougail	<b>Stick végétarien</b> fromage blanc au curry	<b>Merguez</b> au jus	<b>Emincé de poulet LR</b> sauce caramel	<b>Rôti de</b> veau au jus
		<b>Croq'veggie</b> fromage	<b>Hoki</b> sauce carmael	<b>Œufs brouillés</b>
<b>Polenta BIO</b>	<b>Gratin</b> Dauphinois	<b>Pâtes papillons BIO</b> (fromage râpé)	<b>Riz BIO créole</b> Et Poêlée de légumes asiatique (julienne de légumes, chou chinois, gingembre)	<b>Potiron BIO</b> béchamel au cheddar
<b>Tomme noire</b>		<b>Fondu Président</b> (>150 mg calcium)		
<b>Fruits de saison</b>	<b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Fruits BIO</b>	<b>Ananas frais</b>	<b>Cake aux pépites de chocolat et orange</b>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain Pâte à tartiner Coupelle de compote de pommes pêches	Pain Confiture de fraises Fruit	Yaourt nature et sucre Coupelle de compote de pommes abricots	Pain Pavé demi-sel Jus de pommes	Pain Beurre Fruit

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 	MENU 100% CIRCUITS COURTS			
	 Potage  de légumes BIO 	 Céleri rémoulade 		Salade coleslaw 
Nugget's de blé Nature et ketchup	Poulet rôti 	 Bœuf braisé Bourguignon	 Filet de poisson frais Orientale 	Sauce Carbonnara 
Chou Romanesco persillé 	Omelette au fromage 	 Filet de limande Meunière et citron	Sauce Fromagère 	
 Yaourt aromatisé BIO  citron	 Carottes BIO  à la crème 	 Haricots verts BIO persillés 	Pommes sautées	 Pâtes coquillettes BIO (fromage râpé) 
Tomme d'Aquitaine  (>150 mg calcium)			Edam Bleu d'Auvergne (>150 mg calcium)	Tomme noire
Fruits (Ecoresponsable)		Cake Miel et cannelle 	 Fruits BIO	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Confiture de fruits rouges 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