

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Diabolo à l'orange (limonade et sirop d'orange)		LE JOUR DU   <i>Cordon bleu végétal</i>  Taboulé BIO  Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium) <i>Cake aux pépites de chocolat</i> 	
	 Tortellini BIO pomodora mozzarella fromage blanc ciboulette			  Sauté de poulet aux pruneaux
	Et fromage râpé			 Omelette  Basquaise
	 Yaourt BIO à la vanille 			 Duo de carottes  Et Pommes de terre 
	Fruit  de saison			Fraidou
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER



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  tomates vinaigrette ciboulette 			Rosette et cornichons Tartinable de  la mer tomate
Viennoise de poulet	 Sauce Chili  végétarienne BIO 		 Rôti de bœuf froid BIO et mayonnaise	Brandade de  poisson (Pommes de terre ) 
 Filet de limande Meunière et citron			 Œufs brouillés 	
Courgettes  Et Pommes de terre 	 Riz créole 		Piperade  Et Pâtes spirales BIO (fromage râpé) 	Salade  verte 
Fromage blanc aux fruits			Saint Paulin	
 Fruits (Ecoresponsable)	 Compote de pommes  poires BIO Ou Glace		 Fruits BIO	Liégeois au chocolat
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER



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
Pizza au fromage	 Pastèque BIO			MENU 100% CIRCUITS COURTS Salade de tomates vinaigrette du Terroir aux dés d'emmental (100-150 mg calcium) 
 Escalope de poulet sauce curry 	Boulette de bœuf aux olives 		 Poisson frais sauce lombarde (tomate, ciboulette, crème, oignon, épice paëlla) 	Sauté de veau  sauce Dijonnaise 
Cordon végétal	 Filet de cabillaud blanquette 			Omelette au fromage  
Duo de haricots verts Et beurre à la tomate 	Pommes smiles		Semoule 	Carottes  Vichy 
			 Yaourt BIO nature et sucre	
 Fruits (Ecoresponsable)	Crème dessert au chocolat		 Fruits BIO	Moelleux pralin 
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER



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 
Laitue aux croûtons  vinaigrette moutarde à l'Ancienne 				Carottes râpées  vinaigrette aux agrumes 
 Jambon blanc	Bœuf braisé Et Ketchup		Escalope de veau hachée Normande 	 Omelette BIO au fromage
Nuggets de blé	Pavé fromager		 Filet de saumon Aurore 	
 Pâtes Spirales BIO (fromage râpé) 	Brocolis et pommes de terre  Béchamel 		Rosti de légumes	Gratin de courgettes  (fromage râpé :100-150 mg calcium) 
	Fromage frais aux fruits		Mimolette	
 Coupelle de compote de pommes abricots BIO Ou Glace (fraise)	 Fruits BIO		Fruits	Crème dessert au chocolat 
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER



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 

 Tomates BIO vinaigrette du Terroir				 Salade coleslaw
 Filet de lieu sauce Blanquette	Pané de mozzarella Sauce à l'ail		 Bœuf Bourguignon	Cordon bleu
 Blé BIO	Petits pois à la Lyonnaise		 Omelette au fromage	Cordon végétal
	Petit Moulé		 Purée de pommes de terre	 Ratatouille Et Pâtes coquillettes (fromage râpé)
	Petit Moulé		Tomme noire	
Liégeois à la vanille	 Fruits (Ecoresponsable)		 Fruits BIO	Pêches au sirop
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER



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