

















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
	Salade verte au maïs 		Salade de tomates 	
 Chicken Wings	 Sauce Chili végétarienne 		 Hoki pané et citron	
 Filet de lieu sauce curry 				
 Pâtes coquillettes BIO (fromage râpé) 	Riz créole 		 Haricots verts BIO persillés 	FERIE
Fromage frais nature et sucre	Croc'lait			
 Fruits BIO	 Compote de pommes BIO		Tarte abricotine	
GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée
Plat ou produit "ESSENTIEL"
Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU		
Salade Buffalo (Salade Iceberg, haricots rouges et maïs)				
Viennoise de poulet	Couscous au merguez			
Croq veggie au fromage	Sauce végétarienne façon couscous			
Gratin de Crécy (100-150 mg calcium)	Semoule et légumes du couscous		FERIE	PONT
	Fromage blanc aux fruits			
Crème dessert BIO au chocolat	Fruits BIO			
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
<p>Salade de tomates</p>			<p>LE JOUR DU </p> <p>Carottes râpées au vinaigre de cidre</p>	
<p> Sauté de bœuf sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)</p>	<p>Poulet rôti</p>		<p>Crêpe au fromage</p>	<p>Filet de poisson frais sauce Rougail</p>
<p>Bouchée de blé fromage blanc au curry</p>	<p>Filet de merlu sauce bretonne aux épinards</p>			
<p>Pommes de terre Campagnardes</p>	<p> Ratatouille BIO Et Coquillettes BIO (fromage râpé)</p>		<p> Chou fleur BIO Et Pommes de terre béchamel</p>	<p> Semoule BIO</p>
	<p>Emmental</p>		<p> Fromage frais au sel de Guérande (100-150 mg calcium)</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>
<p>Coupelle de compote de pommes fraises</p>	<p>Fruit (Rup)</p>		<p>Far Breton aux pruneaux</p>	<p>Fruits</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>		<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</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
- Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	MENU 100% CIRCUITS COURTS
			Melon jaune	
	Jambon blanc		Omelette BIO Sauce Basquaise	Rôti de veau et mayonnaise
	Croustillant au fromage			Filet de cabillaud froid sauce Aïoli
FERIE	Pâtes Macaronis (fromage râpé)		Epinards Et Pommes de terre béchamel	Purée de pommes de terre Et carottes
	Tomme noire		Petit moulé	Yaourt nature BIO à la vanille (>100 mg calcium)
	Fruits		Crème chocolat	Fraises au sucre
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER