

## lundi

DÉJEUNER

**LE JOUR DU**

- Salade verte
- Mais vinaigrette
- Vinaigrette nature
- Emincé de pois sauce champêtre (tomate, ail, petits pois, champignon, carotte, crème, échalote)
- Carottes bio locales
- Lentilles au jus
- Yaourt nature bio local et sucre
- Yaourt aromatisé bio local aromatisé
- Crêpe bio locale et chantilly

## GOÛTER

- Petit pain et fraidou
- Lait
- Fruit

## mardi

DÉJEUNER

- Tomates vinaigrette
- Chou chinois
- Vinaigrette terroir
- Brandade de poisson (colin)
- Bûchette mi-chèvre
- Camembert
- Fruit bio
- Fruit bio

## GOÛTER

- Cake aux pépites de chocolat
- Lait
- Compote pomme sans sucre

## mercredi

DÉJEUNER

- Taboulé
- Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi)
- Cordon bleu de volaille
- Epinards bio à la crème
- Gnocchis bio locales
- Cantal 80
- Bleu d'Auvergne 20
- Fruit bio
- Fruit bio

## GOÛTER

- Petit pain et beurre
- Fromage frais nature et sucre
- Briquette Jus d'orange

## jeudi

DÉJEUNER

**4 COMPOS ELEM**

- Carottes râpées bio locales
- Chou blanc sauce enrobante échalote (fromage blanc, mayonnaise)
- Vinaigrette ciboulette
- Torti et dés de jambon de dinde sauce fromagère
- Purée de pomme bio locale

## GOÛTER

- Croissant
- Yaourt aromatisé
- Fruit

## vendredi

DÉJEUNER

- Viande d'origine Française
- Production locale

## GOÛTER

- Viande d'origine Française
- Production locale

- 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

- Production locale



lundi	
DÉJEUNER	
Taboulé (tomate, carotte, poivron, olives)	
Salade de lentilles	
Vinaigrette échalote	
Sauté de boeuf sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	
Petits pois	
Quinoa	
Cantal	
Saint Nectaire	
Fruit 1 bio	
Fruit 2 bio	
GOÛTER	
Pain au lait	
Fromage frais nature et sucre	
Briquette Jus de raisins	

mardi	
DÉJEUNER	
Tomate vinaigrette	
Concombre vinaigrette	
Vinaigrette miel colombo	
Lasagnes ricotta épinards	
Yaourt nature BIO et sucre	
Yaourt aromatisé BIO	
Purée de pomme bio locale	
GOÛTER	
Petit pain et confiture de fraise	
Lait	
Fruit	

mercredi	
DÉJEUNER	
Pastèque bio	
Melon jaune bio	
Hoki au bouillon méditerranéen (tomate oignon ail poivron romarin estragon thym crème)	
Riz bio safrané	
Poêlée de légumes BIO	
Brie	
Carré	
Crème au chocolat	
Crème à la vanille	
GOÛTER	
Cake au citron	
Yaourt nature et sucre	
Fruit	

jeudi	
DÉJEUNER	
Chou fleur sauce ciboulette au vinaigre de cidre	
"Frigousse" de poulet (sauté de poulet sauce aux pommes, marrons, champignons, cardamome)	
Carottes bio locales et pommes de terre quartiers	
Fromage frais au sel de Guérande	
Crêpe bio locale et coulis caramel beurre salé	
GOÛTER	
Petit pain et beurre	
Lait	
Compote pomme sans sucre	

vendredi	
DÉJEUNER	
Salade coleslaw	
Céleri rémoulade	
Nugget's de poisson	
Purée de brocolis	
Yaourt nature bio et sucre	
Yaourt aromatisé bio aromatisé	
GOÛTER	
Petit pain et fromage fondu Président	
Lait	
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



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
<p><b>4 COMPOS ELEM</b></p>	<p> Tomate vinaigrette</p>	<p>  Salade parmentière (pomme de terre, tomate, maïs, poivron, olive)</p>	<p> Melon jaune bio</p>	<p>  Carottes râpées bio locales</p>
	<p> Salade verte et croûtons</p>	<p> Salade de lentilles</p>	<p> Pastèque bio</p>	<p>Vinaigrette persil</p>
<p> Colin mariné thym citron</p>	<p> Sauté de bœuf sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)</p>	<p> Escalope de poulet LR à la sauge</p>	<p>  Semoule bio façon couscous bio (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</p>	<p> Limande meunière</p>
<p> Riz bio et sauce à la tomate</p>	<p> Coquillettes aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)</p>	<p> Printanières de légumes bio</p>		<p> Chou fleur bio béchamel</p>
<p> Blettes à la milanaise (tomate, ciboulette, échalote)</p>		<p> Boulgour</p>		<p> Pommes vapeur</p>
<p> Fromage frais nature et sucre</p>	<p> Tomme croûte fleurie</p>	<p> Cantal</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<p> Yaourt nature bio et sucre</p>
<p> Fromage frais aux fruits</p>	<p> Camembert</p>	<p> Bleu d'Auvergne</p>	<p>Fromage frais au sel de Guérande</p>	<p> Yaourt aromatisé bio aromatisé</p>
<p> Fruit 1 bio</p>	<p> Crème au chocolat</p>	<p> Fruit 1 bio</p>	<p>  Purée de pomme bio locales</p>	<p> Gâteau au chocolat</p>
<p> Fruit 2 bio</p>	<p> Crème à la vanille</p>	<p> Fruit 2 bio</p>		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Petit pain et petit moulé aux noix</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme sans sucre</p>	<p>Petit pain et beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Croissant</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Briquette de jus d'orange</p>	<p> Quatre quart</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Petit pain et confiture de fraise</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</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
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
Salade de pommes de terre bio à l'échalote	Concombres bio vinaigrette		Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Terrine de légumes
Salade de blé BIO à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)	Tomate BIO vinaigrette		Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise)	
Saucisse de Francfort LR * Knack de volaille	Vinaigrette basilic		Rôti de bœuf sauce cocktail	Croque fromage
Haricots verts LCF	Boulgour bio et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, ail, oignon, cumin, raisins, abricots, cardamome)	Steak de colin à l'oseille		Polenta crémeuse à la carottes
Lentilles		Purée	Haricots verts à l'ail	Brocolis
Saint Nectaire 80	Edam bio	Yaourt nature bio et sucre	Fraidou	Fromage frais aux fruits
Fourme d'Ambert 20	Gouda bio	Yaourt aromatisé bio à la vanille	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais nature et sucre
Fruit 1 bio	Crème au chocolat	Fruit 1 bio	Cake bio à la vanille	Fruit 1 bio
Fruit 2 bio	Crème à la vanille	Fruit 2 bio		Fruit 2 bio
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et beurre Yaourt aromatisé Briquette Jus de pommes	Cake pomme cannelle Lait Fruit	Petit pain et pavé demi-sel Lait Compote pomme sans sucre	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit	Petit pain et confiture Lait Compote pomme sans sucre

	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

DÉJEUNER

LE JOUR DU

## mardi

DÉJEUNER

4 COMPOS ELEM

## mercredi

DÉJEUNER

## jeudi

DÉJEUNER

## vendredi

DÉJEUNER

Tomate bio vinaigrette

Concombres bio vinaigrette

Vinaigrette nature

Omelette BIO

Ratatouille bio et blé bio

Saint Paulin

Emmental

Purée de pomme bio locale

GOÛTER

Cake pépites de chocolat orange

Fromage frais aux fruits

Fruit

Sauté de bœuf LR sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)

Epinards et pommes de terre bio béchamel

Yaourt nature bio et sucre

Yaourt aromatisé bio aromatisé

Fruit 1 bio

Fruit 2 bio

GOÛTER

Petit pain et fromage frais au sel de Guérande

Lait

Briquette Jus d'orange

Pastèque bio

Melon jaune bio

Nuggets de poulet

Semoule bio et jus

Légumes couscous (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron)

Camembert

Bûchette mi-chèvre

Crème dessert vanille

Crème dessert caramel

GOÛTER

Pain au lait

Yaourt nature et sucre

Fruit

**LE PAYS BASQUE**

Salade verte

Vinaigrette au piment d'espelette

Axoa de veau

Riz BIO

Crème aux noix et cigarette russe

Fruit 1 bio

Fruit 2 bio

GOÛTER

Petit pain et pâte à tartiner noisette

Yaourt nature et sucre

Fruit

Salade de coquillettes HVE au pesto (basilic, huile d'olive, tomate, ail)

Salade de boulgour californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette)

Colin au crumble de pain d'épices

Petits pois saveur soleil

Purée de pommes de terre

Cantal

Saint Nectaire

Fruit 1 bio

Fruit 2 bio

GOÛTER

Petit pain et beurre

Lait

Compote pomme sans sucre

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

DÉJEUNER

LE JOUR DU

- Salade de riz bio à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)
- Salade de pois chiches bio à l'indienne (tomate, citron, curcuma, garam masala)

Croustillant au fromage

Salade verte  
Vinaigrette nature

Yaourt nature et sucre

Yaourt aromatisé

Fruit 1 bio

Fruit 2 bio

### GOÛTER

- Cake vanille
- Yaourt sucré
- Briquette Jus de raisin

## mardi

DÉJEUNER

- Salade verte croûtons
- Tomates vinaigrette
- Vinaigrette ciboulette

Sauté de veau LR au jus (épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)

Haricots beurre CE2

Gnocchis bio locales

Fromage frais aux fruits

Fromage frais nature et sucre

Compote pomme banane

Compote pomme pêche

### GOÛTER

- Petit pain et pavé demi-sel
- Lait
- Fruit

## mercredi

DÉJEUNER

- Rillettes de colin (fromage blanc, ciboulette, jus de citron, mayonnaise)
- Rillettes de saumon (fromage blanc, ciboulette, jus de citron, mayonnaise)

Blé et bœuf bio à la nippone (sauce soja, oignon, gingembre, petits pois) DURABLE

Blé aux petits légumes bio (petit.pois, navet, carotte)

Saint Nectaire 80

Fourme d'Ambert 20

Fruit 1 bio

Fruit 2 bio

### GOÛTER

- Petit pain et beurre
- Lait
- Compote pomme sans sucre

## jeudi

DÉJEUNER

Menu Fin d'année

Carottes râpées bio locales

Vinaigrette orientale

Croque monsieur fromage

Frites

**Fin des Cours**

Milkshake chocolat et cigarette russe

### GOÛTER

- Petit pain et confiture
- Lait
- Briquette Jus de pomme

## vendredi

DÉJEUNER

4 COMPOS ELEM

Filet de lieu noir sauce oseille

Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)

Bûchette de chèvre

Edam

Ile flottante

### GOÛTER

- Croissant
- Fromage frais 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

## lundi

DÉJEUNER

**4 COMPOS ELEM**

Colin poêlé et citron

Chou fleur BIO béchamel au cheddar

Bulgour

Yaourt nature BIO et sucre

Yaourt aromatisé BIO aromatisé

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

### GOÛTER

Petit pain et beurre

Lait

Compote pomme sans sucre

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

## mardi

DÉJEUNER

**LE JOUR DU**

Betteraves vinaigrette

Macédoine mayonnaise

Vinaigrette caramel

Riz BIO et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)

Gouda BIO

Edam BIO

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

### GOÛTER

Petit pain et miel

Fromage frais nature

Briquette Jus d'orange

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

## mercredi

DÉJEUNER

Tomate, concombre, et maïs vinaigrette

Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé mayonnaise)

Vinaigrette nature

Jambon de poulet

Purée de pommes de terre

Petits pois à la paysanne (carotte, échalote, champignon, herbe de provence)

Brie

Coulommiers

Compote de pomme

Compote pomme abricot

### GOÛTER

Cake à la fraise

Lait

Fruit

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

## jeudi

DÉJEUNER

Crêpe au fromage

Acras de morue

Rôti de bœuf froid LR et mayonnaise

Carottes BIO LOCALES

Mélange de 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)

Cantal

Saint Nectaire

Fruit 1 BIO

Fruit 2 BIO

### GOÛTER

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Briquette Jus de raisin

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

## vendredi

DÉJEUNER

Duo melon jaune BIO et pastèque BIO

**BONNES VACANCES**

Steack haché de saumon sauce crème

Courgettes rondelles et

Penne bio

Fromage frais nature et sucre

Fromage frais aux fruits

Cake au citron

### GOÛTER

Petit pain et petit moulé nature

Lait

Fruit

Viande d'origine Française

Production locale