

lundi

DÉJEUNER

LE JOUR DU



Salade verte

Vinaigrette nature

Emincé de pois sauce champêtre
(tomate, ail, petits pois, champignon,
carotte, crème, échalote)

Carottes bio locales

Lentilles au jus



Crêpe bio locale et chantilly

GOÛTER

Petit pain et fraidou

Lait

Fruit



Produit BIO



Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

mardi

DÉJEUNER



Brandade de poisson
(colin)



Bûchette mi-chèvre



Fruit bio

GOÛTER



Cake aux pépites de chocolat

Lait

Compote pomme sans sucre



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

mercredi

DÉJEUNER

Cordon bleu de volaille



Epinards bio à la crème



Gnocchis bio locales



Cantal



Fruit bio

GOÛTER

Petit pain et beurre

Fromage frais nature et sucre

Briquette Jus d'orange



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur

jeudi

DÉJEUNER



Carottes râpées bio locales



Vinaigrette ciboulette



Torti et dés de jambon de dinde
sauce fromagère



Purée de pomme bio locale

GOÛTER

Croissant

Yaourt aromatisé

Fruit



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable

vendredi

DÉJEUNER

GOÛTER



Viande d'origine Française



Production locale

lundi

DÉJEUNER

Hachis Parmentier cuisiné

Yaourt aromatisé bio à la vanille

Fruit 1 bio

GOÛTER

Petit pain et petit moulé nature
Lait
Fruit

mardi

DÉJEUNER

Concombres vinaigrette
Vinaigrette nature

Sauté de veau au jus

Haricots verts
 Flageolets

Flan nappé au caramel

GOÛTER

Petit pain et pâte à tartiner noisette
Yaourt nature et sucre
Briquette Jus de pomme

mercredi

DÉJEUNER

LE JOUR DU

Tortillas d'œufs bio à la carotte
sauce provençale (tomate, ail, herbes de Provence, olives noires, oignons)

Chou fleur BIO à la ciboulette
 Pommes vapeur

Fromage frais nature et sucre

Fruit 1 bio

GOÛTER

Pain au chocolat
Lait
Compote pomme sans sucre

jeudi

DÉJEUNER

GOÛTER

vendredi

DÉJEUNER

GOÛTER

- 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

Sauté de boeuf sauce Bourgogne (laurier, thym, crème, mélange 3 légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)

Petits pois

Quinoa

Cantal

Fruit 1 bio

GOÛTER

Pain au lait

Fromage frais nature et sucre

Briquette Jus de raisins

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

mardi

DÉJEUNER

Tomate vinaigrette

Vinaigrette miel colombo

Lasagnes ricotta épinards

Purée bio locale

Purée bio locale

GOÛTER

Petit pain et confiture de fraise

Lait

Fruit

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

mercredi

DÉJEUNER

Pastèque bio

Hoki au bouillon méditerranéen (tomate oignon ail poivron romarin estragon thym crème)

Riz bio safrané

Poêlée de légumes BIO

Crème au chocolat

Crème au chocolat

GOÛTER

Cake au citron

Yaourt nature et sucre

Fruit

Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

jeudi

DÉJEUNER

"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

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

vendredi

DÉJEUNER

Salade coleslaw

Vinaigrette ciboulette

Nugget's de poisson

Purée de brocolis

Yaourt nature bio et sucre

Yaourt nature bio et sucre

GOÛTER

Petit pain et fromage fondu Président

Lait

Fruit

Viande d'origine Française

Production locale

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
		<p>Concombres vinaigrette</p>		<p>Pastèque</p>
		<p>Vinaigrette basilic</p>		
			<p>Cheeseburger</p>	<p>Pizza fromage</p>
	<p>Omelette bio</p>	<p>Sauté de boeuf sauce dijonnaise</p>		
			<p>Pommes noisette et ketchup squeeze</p>	
	<p>Courgettes rondelles bio</p>	<p>Lentilles à la paysanne</p>		<p>Salade verte</p>
	<p>Blé bio</p>	<p>Carottes bio locales</p>		
			<p>Fromage frais aux fruits</p>	
	<p>Saint Nectaire</p>	<p>Brie</p>		
				<p>Tarte normande</p>
	<p>Fruit 1 bio</p>		<p>Salade de fruit bio (Melon, pastèque, pomme et jus de fruits)</p>	
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	<p>Croissant</p>	<p>Petit pain et Croc'lait</p>		<p>Petit pain et confiture d'abricot en pot</p>
	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Lait</p>	<p>Lait</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>
	<p>Briquette Jus de pommes</p>	<p>Fruit</p>	<p>Compote pomme sans sucre</p>	<p>Fruit</p>

<p>Produit BIO</p>	<p>Appellation d'Origine Protégée</p>	<p>Pêche responsable</p>	<p>Spécialité du chef</p>	<p>Viande d'origine Française</p>
<p>Label Rouge</p>	<p>Indication Géographique Protégée</p>	<p>Viande racée</p>	<p>Nouvelle recette</p>	<p>Production locale</p>
<p>Issu des régions ultra-périphériques</p>	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p>	<p>Bleu Blanc Cœur</p>	<p>Plat durable</p>	

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
	<p>Tomate vinaigrette</p>		<p>LE JOUR DU </p>	<p>Carottes râpées bio locales</p>
	<p>Vinaigrette échalote</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>Blettes à la milanaise (tomate, ciboulette, échalote)</p>	<p>Coquillettes aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)</p>	<p>Printanières de légumes bio</p> <p>Boulgour</p>		<p>Chou fleur bio béchamel</p> <p>Pommes vapeur</p>
<p>Fromage frais nature et sucre</p>		<p>Cantal</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Yaourt nature bio et sucre</p>
<p>Fruit 1 bio</p>	<p>Crème au chocolat</p>	<p>Fruit 1 bio</p>	<p>Purée de pomme bio locales</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>

<p>Produit BIO</p>	<p>Appellation d'Origine Protégée</p>	<p>Pêche responsable</p>	<p>Spécialité du chef</p>	<p>Viande d'origine Française</p>
<p>Label Rouge</p>	<p>Indication Géographique Protégée</p>	<p>Viande racée</p>	<p>Nouvelle recette</p>	<p>Production locale</p>
<p>Issu des régions ultra-périphériques</p>	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p>	<p>Bleu Blanc Cœur</p>	<p>Plat durable</p>	

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
	Concombres bio vinaigrette Vinaigrette basilic		Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	LE JOUR DU
Saucisse de Francfort LR * Knack de volaille	Boulgour bio et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, ail, oignon, cumin, raisins, abricots, cardamome)	Steak de colin à l'oseille	Rôti de bœuf sauce cocktail	Croque fromage
Haricots verts LCF Lentilles		Purée Courgettes cubes à l'ail	Haricots verts à l'ail Pâtes	Polenta crémeuse à la carottes Brocolis
Saint Nectaire		Yaourt nature bio et sucre		Fromage frais aux fruits
Fruit 1 bio	Crème au chocolat	Fruit 1 bio	Cake bio à la vanille	Fruit 1 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	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	

lundi

DÉJEUNER

LE JOUR DU

Tomate bio vinaigrette

Omelette BIO

Ratatouille bio et blé bio

Yaourt nature bio et sucre

Purée pomme bio locale

GOÛTER

Cake pépites de chocolat orange

Fromage frais aux fruits

Fruit

mardi

DÉJEUNER

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

Fruit 1 bio

GOÛTER

Petit pain et fromage frais au sel de Guérande

Lait

Briquette Jus d'orange

mercredi

DÉJEUNER

Pastèque bio

Nuggets de poulet

Semoule bio et jus

Légumes couscous (carotte courgette céleri navet pois chiches poivron)

Crème dessert vanille

Fruit 1 bio

GOÛTER

Pain au lait

Yaourt nature et sucre

Fruit

jeudi

DÉJEUNER

LE PAYS BASQUE

LA FRANCE À LA CUISINE

Salade verte

Vinaigrette au piment d'espelette

Axoa de veau

Riz BIO

Crème aux noix et cigarette russe

GOÛTER

Petit pain et pâte à tartiner noisette

Yaourt nature et sucre

Fruit

vendredi

DÉJEUNER

Colin au crumble de pain d'épices

Petits pois saveur soleil

Purée de pommes de terre

Cantal

Fruit 1 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

Croustillant au fromage

Salade verte
Vinaigrette nature

Yaourt nature et sucre

Fruit 1 bio

GOÛTER

Cake vanille
Yaourt sucré
Briquette Jus de raisin

mardi

DÉJEUNER

Salade verte croûtons

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

GOÛTER

Petit pain et pavé demi-sel
Lait
Fruit

mercredi

DÉJEUNER

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

Fruit 1 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

Filet de lieu noir sauce oseille

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

Bûchette de chèvre

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

Colin poêlé et citron

Chou fleur BIO
béchamel au cheddar

Boulgour

Yaourt nature BIO et sucre

Fruit 1 BIO

GOÛTER

Petit pain et beurre

Lait

Compote pomme sans sucre

mardi

DÉJEUNER

LE JOUR DU

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

Gouda BIO

Fruit 1 BIO

GOÛTER

Petit pain et miel

Fromage frais nature

Briquette Jus d'orange

mercredi

DÉJEUNER

Tomate, concombre,
et maïs vinaigrette

Vinaigrette nature

Jambon de poulet

Purée de pommes de terre

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

Compote de pomme

GOÛTER

Cake à la fraise

Lait

Fruit

jeudi

DÉJEUNER

Rôti de bœuf froid LR
et mayonnaise

Carottes BIO LOCALES

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

Cantal

Fruit 1 BIO

GOÛTER

Pain au chocolat

Yaourt nature et sucre

Briquette Jus de raisin

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

GOÛTER

Petit pain et petit moulé nature

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