

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER 4 COMPOS ELEM	DÉJEUNER LE JOUR DU	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
	 Concombres BIO vinaigrette	 	 Pastèque BIO	  Carottes râpées BIO LOCALES
	 Tomates bio vinaigrette		 Melon jaune BIO	 Courgettes BIO râpées vinaigrette
	Vinaigrette moutarde à l'ancienne			Vinaigrette nature
Nugget de blé		Steak de colin sauce carotte citron anis (jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème)	 Rôti de bœuf FR froid et mayonnaise	 Pavé de merlu au bouillon méditerranéen (oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin)
 Haricots vert BIO	Pizza fromage et salade verte 	  Poêlée de légumes BIO colorée et pomme de terre (pommes de terre, carottes jaunes et oranges, courgettes, tomates, ciboulette)	 Spirales BIO	Purée de brocolis
 Blé pilaf BIO			 Petits pois BIO	
 Emmental bio	Fromage fondu Président	Fromage blanc et coulis de fraise 	Camembert	 Yaourt nature BIO LOCAL et sucre
 Saint Nectaire	Pavé demi-sel		Carré	 Yaourt aromatisé LOCAL
 Fruit 1 BIO			  Purée de pommes BIO LOCALES	 Gâteau aux zestes de mandarine
 Fruit 2 BIO	Ile flottante	 Salade de fruits BIO 		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
 Cake au citron Yaourt nature et sucre Briquette Jus d'orange	Petit pain et confiture de fraise Lait Fruit	Petit pain et beurre Yaourt aromatisé Compote de pommes	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre Fruit	Petit pain et pâte à tartiner noisette Lait Fruit

 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	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
 Salade verte BIO et maïs		 Acras de morue	 Taboulé  Salade de lentilles	 Tomate BIO vinaigrette
Radis rondelles vinaigrette				 Concombres BIO vinaigrette
Vinaigrette ciboulette				Vinaigrette terroir
 Daube de bœuf BIO à la provençale (tomate, thym, vinaigre de vin, carottes, champignons, zestes d'orange, olives vertes)		 Sauté de dinde LR sauce colombo (oignon, poivron, ail, mélange colombo, crème)	Pané de blé	
  Carottes BIO LOCALES		  Riz aux amandes et ananas	 Haricots verts BIO	Brandade de poisson (colin)
Rôstis de légumes			 Mélange de 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)	
Emmental Croûte noire		 Fromage frais nature et sucre	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille  Yaourt nature BIO et sucre	
  Crêpe BIO LOCALES et pâte à tartiner		 Banane BIO  sauce chocolat lait de coco 	 Fruit 1 BIO  Fruit 2 BIO	Liégeois à la vanille
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et miel Lait Fruit		Petit pain et petit moulé nature Yaourt aromatisé Briquette Jus de pommes	 Cake aux pépites de chocolat Lait Compote pomme fraise	Croissant boulanger Fromage frais aux fruits Fruit

 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	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER 4 COMPOS ELEM	DÉJEUNER LE JOUR DU	DÉJEUNER LE JOUR DU	DÉJEUNER	DÉJEUNER
	Salade iceberg et croûtons	 Carottes râpées BIO LOCALES	 Rillettes de thon	 Melon jaune BIO
	Daïkon râpé (radis blanc) vinaigrette	 Tomate vinaigrette BIO		 Pastèque BIO
	Vinaigrette miel colombo	Vinaigrette		
 Steak de colin sauce curry	 Penne sauce tomate méditerranéenne (tomate, crème, lentilles corail, ail, oignon, thym, romarin, fromage râpé)	 Boulgour et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, ail, raisins et abricots secs, cardamome)	 Rôti de veau FR froid sauce béarnaise	 Filet de lieu noir FRAIS sauce crème
 Petits pois BIO saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)			 Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf dur, mayonnaise)	 Courgettes à l'ail BIO
 Pâtes BIO LOCALES				 Quinoa BIO
 Cantal	Fromage frais aux fruits	Coulommiers	 Yaourt nature BIO	Petit moulé nature
 Comté	Fromage frais nature et sucre	Tomme croûte fleurie	et sucre	Fromage frais au sel de Guérande
 Fruit 1 BIO	 Purée de pommes BIO LOCALES	Crème dessert au caramel	 Corbeille de fruits BIO	 Quatre quart au miel et crème anglaise
 Fruit 2 BIO		Crème dessert à la vanille		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Pain au lait	Petit pain et pâte à tartiner noisette	 Cake aux pommes	Petit pain et pavé demi-sel	Petit pain et confiture d'abricot
Yaourt aromatisé	Lait	Lait	Fromage frais aux fruits	Fromage frais nature et sucre
Compote pomme abricot	Fruit	Fruit	Briquette Jus dde raisin	Fruit
 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	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
 Concombres BIO vinaigrette	 Tomate BIO vinaigrette	Crêpe au fromage Samoussa aux légumes	 Salade iceberg noix et croûtons, vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Chou fleur BIO sauce cocktail (mayonnaise et ketchup)
 Céleri BIO à la rémoulade	Vinaigrette nature			Poireaux vinaigrette
Vinaigrette échalote				Vinaigrette persil
 Escalope de poulet LR sauce yassa (crème, épice yassa, petits légumes, oignon)	 Boulettes de colin pané au citron	 Rôti de bœuf froid FR et ketchup	 Gratin campagnard et fromage râpé	 Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO
 Riz BIO	 Pommes de terre BIO épinards BIO béchamel	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)	 Moelleux myrtille citron	 Farfalles BIO et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)
Chou romanesco		 Blé BIO		
Yaoourt aromatisé	Camembert Carré	 Saint Nectaire		 Edam BIO
Yaoourt nature et sucre		 Gorgonzola		 Gouda BIO
 Fruit 1 BIO	Compote de pomme-ananas	 Fruit 1 BIO		 Fruit 1 BIO
 Fruit 2 BIO	Compote de pommes fraises	 Fruit 2 BIO		 Fruit 2 BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et froidou Yaoourt vanille Briquette Jus de pomme	Pain au chocolat Lait Fruit	Petit pain et beurre Fromage frais aux fruits Briquette Jus d'orange	Petit pain et confiture de fraise Lait Fruit	 Quatre-quart Yaoourt nature et sucre Compote de pomme

 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	

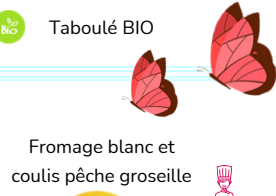
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
 Betteraves BIO vinaigrette	 Salade multicolore (tomate, concombre, radis rondelles, maïs)	 Taboulé BIO	  Carottes râpées BIO LOCALES	 Pastèque BIO
 Salade de haricots beurre		  Salade de coquillettes BIO au surimi		 Melon jaune BIO
Vinaigrette nature	Sauce salade à la mangue		Chou chinois	
  Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	Boulettes d'agneau sauce ratatouille	Croustillant du fromager	 Rôti de veau froid FR sauce kipik	 Pavé de merlu sauce basilic
	 Légumes aioli BIO (pommes vapeur, chou fleur, carotte, haricot vert)	 Courgettes BIO	 Petits pois saveur soleil BIO (ail, oignon, basilic, huile)	 Purée pommes de terre céleri bio
 Pont-l'Évêque		 Riz BIO	 Gnocchetti BIO LOCALES	
	 Fromage frais aux fruits	Fromage frais nature et sucre	  Yaourt nature BIO LOCAL et sucre	 Tomme croûte fleurie
 Fruit 1 BIO	  Soupe de fraise à la menthe	 Fruit 1 BIO	 Yaourt aromatisé LOCAL	
 Fruit 2 BIO		 Fruit 2 BIO	 Cake à l'orange et sauce chocolat	Flan nappé au caramel
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Croissant	Petit pain et pâte à tartiner noisette	Petit pain et fromage fondu Président	Petit pain et confiture d'abricot	 Cake vanille
Yaourt aromatisé	Lait	Yaourt aromatisé	Lait	Fromage frais nature et sucre
Briquette Jus de raisin	Fruit	Compote pomme banane	Fruit	Fruit

 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	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER LE JOUR DU 	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER 4 COMPOS ELEM
 Salade de lentilles BIO   Salade de boulgour BIO à la catalane <i>(oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)</i>	 Tomate BIO vinaigrette  Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Céleri BIO à la méditerranéenne <i>(mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)</i> Courgettes râpées vinaigrette Vinaigrette basilic  Rôti de bœuf FR et mayonnaise Poêlée de légumes béarnaise <i>(haricots beurre, brunoise, échalote, estragon)</i>  Blé pilaf BIO  Yaourt aromatisé BIO à la vanille  Yaourt nature BIO et sucre	  Salade coleslaw BIO <i>(carottes et chou blanc mayonnaise)</i>   Macaronis au cheddar USA <i>(dés de dinde, oignon, crème, cheddar)</i>    Milk shake fraise vanille et  Cookie	 Limande meunière Polenta crémeuse à la carotte Chou romanesco Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits  Fruit 1 BIO  Fruit 2 BIO
 Steak de colin sauce abricot Pommes sautées  Cantal 70%  Fourme d'Ambert 30%  Fruit 1 BIO  Fruit 2 BIO	  Haricots rouges BIO façon chili <i>(haricots rouges, poivrons, sauce tomate, maïs)</i> et riz BIO Fraidou Fromage frais au sel de Guérande  Compote de pomme-abricot bio  Compote de pomme BIO	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille  Yaourt nature BIO et sucre Cake ananas caramel	 Milk shake fraise vanille et  Cookie	 Fruit 1 BIO  Fruit 2 BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et beurre Yaourt nature et sucre Briquette Jus de pomme	Pain au lait Yaourt brassé aux fruits ?? Fruit	Petit pain et pavé demi sel Lait Fruit	Petit pain et miel Fromage frais aux fruits Fruit	 Cake au fraise Lait Compote pomme abricot

 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 4 COMPOS ELEM	DÉJEUNER LE JOUR DU	DÉJEUNER LE JOUR DU	DÉJEUNER	DÉJEUNER
	 Concombres BIO vinaigrette	 Carottes râpées BIO LOCALES	 Œuf dur mayonnaise	 Melon jaune BIO
	 Tomate BIO vinaigrette			 Pastèque BIO
	Vinaigrette ciboulette	Vinaigrette miel colombo		
 Sauté de bœuf FR sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomates)	 Boulgour BIO et égrené végétal à la marocaine (ail, tomate, oignon, cumin, raisin, abricot, cardamome)	Lasagnes Ricotta Epinards Chèvre	 Salade façon César (cœur de laitue, tomates, nuggets de poulet, croûtons, sauce salade façon césar)	 Pavé de merlu sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, farine de riz, crème, huile olive, ail, julienne, oignon)
 Printanière de légumes BIO (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)			 Ratatouille BIO et blé BIO	
Camembert	Fromage fondu Président	Fromage frais aux fruits	 Yaourt nature BIO et sucre	 Saint Nectaire
Bûchette mi-chèvre	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais nature et sucre	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	 Comté
 Fruit 1 BIO	Gélifié au chocolat	 Fruit 1 BIO	 Moelleux garniture framboise	 Purée de pommes BIO LOCALES
 Fruit 2 BIO	Crème dessert au caramel	 Fruit 2 BIO		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
 Quatre-quart au chocolat	Petit pain et confiture d'abricot	Petit pain et pâte à tartiner noisette	Petit pain et fromage frais au sel de Guérande	Pain au chocolat
Yaourt nature et sucre	Lait	Yaourt aromatisé	Lait	Fromage frais nature et sucre
Briquette jus d'orange	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Fruit
 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	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
 LE JOUR DU			 4 COMPOS ELEM	
 Macédoine mayonnaise BIO	 Tomate BIO vinaigrette	 Salade de blé orientale bio <i>(oignon cumin tomate raisin & abricot sec)</i>		 Salade croquante <i>(carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde)</i>
 Betteraves BIO vinaigrette	 Céleri BIO à la rémoulade			 Concombres BIO à la crème ciboulette
Vinaigrette terroir	Vinaigrette au piment d'Espelette			
 Risoni œuf miel moutarde <i>(pépinières, œuf brouillés, julienne de légumes, haricots blancs)</i>	 Colin meunière	 Rôti de bœuf froid FR et ketchup	Jambon de poulet et mayonnaise	 Filet de lieu FRAIS noir sauce citron
	 Chou fleur et pommes de terre sauce mornay BIO	Mélange de légumes et haricots plats <i>(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)</i>	 Salade du chef bio <i>(tomate, salade, emmental, olives)</i>	 Riz BIO
Yaourt aromatisé		Pommes rissolées	 Taboulé BIO	Epinards à la crème
Yaourt nature et sucre	 Brie	Emmental	 Fromage blanc et coulis pêche groseille	 Yaourt nature BIO LOCAL et sucre
	Coulommiers	Mimolette		 Yaourt aromatisé LOCAL
 Fruit 1 BIO	Gélifié chocolat	 Fruit 1 BIO	 Corbeille de fruits frais BIO	 Clafoutis abricot
 Fruit 2 BIO	Gélifié vanille	 Fruit 2 BIO		
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et beurre	Croissant	 Cake aux pépites de chocolat	Petit pain et pavé demi-sel	Petit pain et confiture de fraise
Fromage frais aux fruits	Lait	Yaourt nature et sucre	Lait	Lait
Compote pomme fraise	Fruit	Briquette Jus de pommes	Compote pomme banane	Fruit

 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	