

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
	Concombres BIO vinaigrette	Steak de colin sauce carotte citron anis <i>(jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème)</i>		Carottes râpées BIO LOCALES
	Tomates bio vinaigrette			Courgettes BIO râpées vinaigrette
	Vinaigrette moutarde à l'ancienne			Vinaigrette nature
Nugget de blé		Poêlée de légumes BIO colorée et pomme de terre <i>(pommes de terre, carottes jaunes et oranges, courgettes, tomates, ciboulette)</i>	Rôti de bœuf FR froid et mayonnaise	Pavé de merlu au bouillon méditerranéen <i>(oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin)</i>
Haricots vert BIO	Pizza fromage et salade verte		Spirales BIO	Purée de brocolis
Blé pilaf BIO			Petits pois BIO	
Emmental bio		Fromage blanc et coulis de fraise	Camembert	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre
Saint Nectaire			Carré	Yaourt aromatisé LOCAL
Fruit 1 BIO		Salade de fruits BIO	Purée de pommes BIO LOCALES	
Fruit 2 BIO	Ile flottante			
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Cake au citron	Petit pain et confiture de fraise	Petit pain et beurre	Pain au chocolat	Petit pain et pâte à tartiner noisette
Yaourt nature et sucre	Lait	Yaourt aromatisé	Fromage frais nature et sucre	Lait
Briquette Jus d'orange	Fruit	Compote de pommes	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 LE JOUR DU Végé	DÉJEUNER
 Salade verte BIO et maïs				 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)	
		 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	 Fruit 1 BIO	Liégeois à la vanille
		 sauce chocolat lait de coco 	 Fruit 2 BIO	Flan nappé caramel
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et miel		Petit pain et petit moulé nature	 Cake aux pépites de chocolat	Croissant boulanger
Lait		Yaourt aromatisé	Lait	Fromage frais aux fruits
Fruit		Briquette Jus de pommes	Compote pomme fraise	Fruit

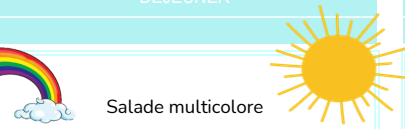
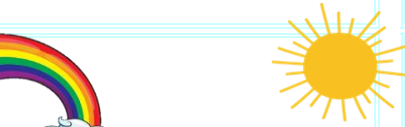
 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat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

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER 	DÉJEUNER 	DÉJEUNER	DÉJEUNER
	Salade iceberg et croûtons	   Carottes râpées BIO LOCALES	 	 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		 Yaourt nature BIO	
 Comté	Fromage frais nature et sucre		et sucre	
 Fruit 1 BIO		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 Yaourt aromatisé Compote pomme abricot	Petit pain et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	 Cake aux pommes Lait Fruit	Petit pain et pavé demi-sel Fromage frais aux fruits Briquette Jus dde raisin	Petit pain et confiture d'abricot Fromage frais nature et sucre 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			
 Céleri BIO à la rémoulade	Vinaigrette nature			Vinaigrette persil
Vinaigrette échalote			vinaigrette moutarde à l'ancienne	
 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	 	 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)	Gratin campagnard et fromage râpé	 Farfalles BIO et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)
Chou romanesco		 Blé BIO		
Yaourt aromatisé		 Saint Nectaire		 Edam BIO
Yaourt nature et sucre		 Gorgonzola		 Gouda BIO
	Compote de pomme-ananas	 Fruit 1 BIO		 Fruit 1 BIO
	Compote de pommes fraises	 Fruit 2 BIO		 Fruit 2 BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et froidou	Pain au chocolat	Petit pain et beurre	Petit pain et confiture de fraise	 Quatre-quart
Yaourt vanille	Lait	Fromage frais aux fruits	Lait	Yaourt nature et sucre
Briquette Jus de pomme	Fruit	Briquette Jus d'orange	Fruit	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	

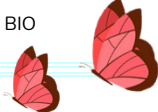
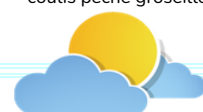
lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER	DÉJEUNER
LE JOUR DU 		LE JOUR DU 		
	 Salade multicolore (tomate, concombre, radis rondelles, maïs)		 Carottes râpées BIO LOCALES	 Pastèque BIO
				 Melon jaune BIO
Vinaigrette nature	Sauce salade à la mangue		Vinaigrette caramel	
 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
		 Riz BIO	 Gnocchetti BIO LOCALES	
 Pont-l'Évêque		Fromage frais aux fruits	 Yaourt nature BIO LOCAL et sucre	
		Fromage frais nature et sucre	 Yaourt aromatisé LOCAL	
 Fruit 1 BIO	 Soupe de fraise à la menthe	 Fruit 1 BIO		Flan nappé au caramel
 Fruit 2 BIO		 Fruit 2 BIO		Gélifié à la vanille
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
	 Tomate BIO vinaigrette	 Céleri BIO à la méditerranéenne <i>(mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)</i>	  Salade coleslaw BIO <i>(carottes et chou blanc mayonnaise)</i>	
	 Salade verte BIO et croûtons	Courgettes râpées vinaigrette		
	Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Vinaigrette basilic		
 Steak de colin sauce abricot	  Haricots rouges BIO façon chili <i>(haricots rouges, poivrons, sauce tomate, maïs) et riz BIO</i>	 Rôti de bœuf FR et mayonnaise		 Limande meunière
Pommes sautées		Poêlée de légumes béarnaise <i>(haricots beurre, brunoise, échalote, estragon)</i>		Polenta crémeuse à la carotte
	 Blé pilaf BIO		 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Chou romanesco
 Cantal		 Yaourt nature BIO et sucre		Fromage frais nature et sucre
 Fourme d'Ambert				Fromage frais aux fruits
 Fruit 1 BIO	 Compote de pomme-abricot bio			 Fruit 1 BIO
 Fruit 2 BIO	 Compote de pomme BIO			 Fruit 2 BIO
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Petit pain et beurre	Pain au lait	Petit pain et pavé demi sel	Petit pain et miel	 Cake au fraise
Yaourt nature et sucre	Yaourt brassé aux fruits ??	Lait	Fromage frais aux fruits	Lait
Briquette Jus de pomme	Fruit	Fruit	Fruit	Compote pomme abricot

 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	 LE JOUR DU		
	 Concombres BIO vinaigrette	 Carottes râpées BIO LOCALES		
	 Tomate BIO vinaigrette			
	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 frais aux fruits	 Yaourt nature BIO et sucre	 Saint Nectaire
Bûchette mi-chèvre		Fromage frais nature et sucre	 Yaourt aromatisé BIO à la vanille	 Comté
 Fruit 1 BIO	Gélifié au chocolat		 Moelleux garniture framboise	 Purée de pommes BIO LOCALES
 Fruit 2 BIO	Crème dessert au caramel			
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 				
	 Tomate BIO vinaigrette			
	 Céleri BIO à la rémoulade			
	Vinaigrette au piment d'Espelette			
 Risoni œuf miel moutarde (pépinettes, œuf brouillés, julienne de légumes, haricots blancs)	 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 (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)	  Salade du chef bio (tomate, salade, emmental, olives)	 Riz BIO
		Pommes rissolées	 Taboulé BIO	Epinards à la crème
Yaoourt aromatisé		Emmental	 Fromage blanc et coulis pêche groseille 	 Yaoourt nature BIO LOCAL et sucre
Yaoourt nature et sucre		Mimolette		 Yaoourt 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	Yaoourt 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	