

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU **VEGE**

	<p>Taboulé BIO maison </p>	<p>Scarole et croûtons Vinaigrette</p>	<p>Céleri râpé mayonnaise BIO et dés d'emmental </p>	
<p>Sauté de porc LR sauce charcutière (tomate, cornichon) * Sauté de dinde LR sauce charcutière</p>	<p>Pané à la mozzarella</p>	<p>Pavé de merlu sauce ciboulette</p>	<p>Sauté de bœuf LR aux olives</p>	<p>Coquillettes BIO LOCALES de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry)</p>
<p>Pommes campagnardes</p>	<p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats</p>	<p>Riz pilaf camarguais IGP</p>	<p>Petits pois braisés BIO</p>	
<p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>			<p>Fromage frais nature sucré</p>
<p>Fruits de saison BIO </p>		<p>Flan vanille coco</p>	<p>Cake vanille</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>
<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise au citron Fromage frais nature sucré</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Compote de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Gaufre au sucre Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pailloline Lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Pavé demi-sel</p>

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien		Plat/produit Essentiel		



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU

<p>Salade de mâche et betteraves Vinaigrette</p>	<p>Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, pois pois, tomate)</p>	<p>Potage aux 3 légumes (carotte, navet, poireau) et pois cassés et fromage râpé</p>		<p>Carottes râpées et dés d'emmental Vinaigrette</p>
<p>Riz BIO et haricots rouges sauce chili (oignons, tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)</p>	<p>Sauté de dinde LR sauce vallée d'Auge (jus de pommes, crème)</p>	<p>Burger (façon steak haché) de veau sauce marengo (champignons, tomate)</p>	<p>Rôti de bœuf LR et sauce hongroise (tomate, oignons, paprika)</p>	<p>Poissonnette et citron</p>
	<p>Petits pois</p>	<p>Macaronis </p>	<p>Purée potiron céleri carottes pommes de terre</p>	<p>Haricots beurre</p>
	<p>Fromage frais aux fruits</p>		<p>Gouda </p>	
<p>Yaourt LBV LOCAL à la fraise</p>		<p>Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison</p>	<p>Beignet aux pommes</p>

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature sucré	Baguette Fraidou	Brioche à trancher Lait	Madeleines longues Jus de pommes	Baguette et pâte à tartiner noisette Fruit

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française	Plat végétarien	Plat/produit Essentiel	

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES	CCO RICO DES PAPILLES
Potage aux légumes BIO et fromage râpé (carottes, poireaux, navets)	Chou rouge assaisonné	Pizza fromage	Potages râpés Ile de France et vinaigrette du terroir et dés d'emmental	Taboulé (semoule BIO) et dés de mimolette
Bœuf bourguignon LR (carottes, champignons)	Végé Omelette BIO	Croustillant de poisson et citron	LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES Choucroute (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre) *Choucroute de la mer (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)	Lieu noir frais sauce citron
Riz BIO pilaf	Pommes rissolées et ketchup	Epinards BIO béchamel	Haricots verts	Haricots verts
Fruits de saison BIO	Flan nappé caramel	Fruits de saison BIO	Moëlleux myrtilles et fromage blanc	Fruits de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise à la fraise Lait	Palmier Fromage frais nature sucré	Baguette Fromage fondu Président	Barre bretonne Fruit	Baguette et beurre Compote de pomme banane



Production locale



Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Plat/produit Essentiel



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI














MARDI


MERCREDI




JEUDI




VENDREDI




LE JOUR DU 



Crêpe au fromage		 Chou rouge sauce enrobante à l'échalote et dés de mimolette (mayonnaise, fromage blanc, échalote)	 Carottes râpées BIO et vinaigrette et dés d'emmental 	 Potage Dubarry et fromage râpé (au chou fleur)
Sauté de porc sauce lyonnaise (oignons)  * Sauté dinde sauce lyonnaise 	 Colin au crumble de pain d'épices	Rôti de bœuf LR et jus 	Chicken wings LR et ketchup 	 Tortellonis tricolores ricotta ail et fines herbes
Petits pois à la paysanne	Boulgour BIO et jus 	Purée de carottes	Haricots beurre ciboulette	
	Fraidou			
Fruits de saison BIO 	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Doughnuts au sucre	Fruits de saison BIO 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise chocolat Jus de pommes	Baguette et confiture de prunes Fruit	Moëlleux au citron Yaourt nature et sucre	Baguette Petit moulé nature	Croissant du boulanger Lait

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Plat végétarien

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Plat/produit Essentiel

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombres rondelle Sauce salade		<p>Toast de chèvre</p>	
FERIE	Chipolatas <i>* Saucisse de volaille</i>	<p>Lieu noir frais sauce crème</p>	<p>Boules d'agneau sauce normande (crème, champignons, oignons)</p>	Lasagne à la bolognaise
	Petits pois	<p>Epinards et pommes de terre BIO béchamel</p>	<p>Pommes de terre rissolées</p>	***
	<p>Yaourt bicouche Local à la châtaigne</p>	<p>Pont l'évêque AOP</p>	<p>***</p>	Edam
		Fruits de saison	<p>Roulé chocolat et crème anglaise et chocolat de pâques</p>	Fruits de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et miel Fruit	Madeleines longues Lait	Baguette Pavé demi-sel	Pailloline Fromage frais nature sucré



- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Plat/produit Essentiel

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI





















MERCREDI




JEUDI

VENDREDI




Vacances




LE JOUR DU 


Salade d'endives et croûtons Vinaigrette au miel	 Salade de tortis au pesto	 Concombre BIO à la crème ciboulette 		 Carottes râpées LOCALES assaisonnées et emmental cube
 Colin gratiné au fromage	 Sauté de bœuf RAV sauce bobotie (cannelle, cumin, raisins, abricots secs) 	 Couscous au poulet  	 Gratin campagnard  (pommes de terre, lentilles, épices, crème et fromage râpé)	 Colin meunière frais
 Riz au curry	Haricots beurre	 (Semoule BIO et légumes couscous)		 Chou fleur BIO béchamel
	 Yaourt nature BIO et sucre		Fromage frais aux fruits	
Gélifié chocolat		 Compote pomme abricot BIO	Fruits de saison BIO  	Eclair au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre au sucre Lait	Baguette Fraidou	Brioche à couper Fruit	Pain au lait du boulanger Compote de pommes	Baguette et confiture d'abricot Yaourt aromatisé

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Plat végétarien

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Plat/produit Essentiel

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU **Végé**

Vacances

 Céleri rémoulade BIO	 Végé Bulgour BIO tandoori (poireaux, carottes, navets, haricots rouges, épices tandoori)	 Taboulé	Carottes râpées assaisonnée BIO et mimolette cube	
 Pavé de merlu sauce rougail		 Steak haché de bœuf RAV	 Carré de porc fumé *Rôti de dinde LR sauce dijonnaise	 Steak de colin sauce sétoise (tomate, épices safranées, estragon)
 Riz aux petits légumes BIO		Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et orange) et haricots plats	Haricots verts	 Coquillettes LOCALES
		Gouda	 Yaourt brassé banane BIO	Fromage frais nature sucré
Flan nappé au caramel		 Fruits de saison BIO		Cake au miel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompom cacao Fruit	Palmier Jus de raisin	Baguette Fromage fondu Président	Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre	Barre bretonne Lait




- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien




- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Plat/produit Essentiel




- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU 
Crêpe au fromage	Scarole et croûtons Vinaigrette nature	Endives aux pommes, et dés de mimolette vinaigrette miel		 Carottes râpées et vinaigrette et dés d'emmental
 Sauté de bœuf LR sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)	Calamars à la romaine et citron	Burger (façon steak haché) de veau sauce curry	 Penne à la bolognaise (PLAT DURABLE) (emmental râpé)	 Omelette
Carottes Vichy	 Epinards et pommes de terre BIO béchamel	 Blé BIO pilaf		 Petits pois BIO saveur jardin
	 Yaourt nature BIO et sucre		Brie	
 Fruits de saison BIO		Mousse au chocolat au lait	 Fruits de saison BIO	Tarte normande fraîche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de prunes Compote de pommes	Fourrandise au citron Fruit	Moelleux caramel beurre salé Lait	Briochette du boulanger Yaourt nature et sucre	Baguette Petit moulé nature

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Plat végétarien

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Plat/produit Essentiel

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	
<p>Salade iceberg et maïs Vinaigrette agrumes</p>	<p>  Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p>			<p> Salade coleslaw et dés de mimolette (carotte et chou blanc mayonnaise)</p>
<p> Sauté de veau BIO sauce basquaise (tomate, poivron)</p>	<p> Chicken Wings LR</p>	FERIE	 Cappelletti sauce tomate basilic	<p> Aiguillettes colin pané et citron</p>
<p>Lentilles</p>	<p>Petits pois</p>			<p> Ratatouille et blé BIO</p>
	<p>Fromage frais nature sucré</p>		<p>Petit moulé nature</p>	
<p>Gélatif vanille</p>			<p>Fruits de saison BIO </p>	<p> Cake à l'orange</p>
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
<p>Madeleines longues Fruit</p>	<p>Baguette et gelée de groseilles Lait</p>		<p>Pain d'épices Jus multifruits</p>	<p>Baguette Fraidou</p>
<p> Production locale</p> <p> Viande racée</p> <p> Spécialité du chef</p>	<p> Produits BIO</p> <p> Label Rouge</p> <p> Viande d'origine Française</p>	<p> Bleu blanc cœur</p> <p> Pêche responsable</p> <p> Plat végétarien</p>	<p> Nouvelles recettes</p> <p> Appellation d'origine contrôlée</p> <p> Plat/produit Essentiel</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p>