











LE JOUR DU  **vege**

MENU KIDS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine à la mayonnaise Poireaux à la vinaigrette	Tomates à la vinaigrette et olives Salade Harmonie (choux rouge, maïs, scarole)	Œufs durs BIO piccalilli Saucisson à l'ail et cornichons	 Carottes râpées Salade verte et soja	Salade BIO du chef (salade verte, jambon de dinde, emmental et tomates)  Champignons émincés au fromage blanc
PLAT	Boulette d'agneau 4 épices	 Quenelles BIO petits légumes	 Moules sauce curry	 Fajitas à la dinde	 Hachi Parmentier Brandade de Morue
S/ VIANDE	Steak de cabillaud sauce lombarde			 Fajitas et base chili végétarienne 	
GARNITURE	Blé bio Carottes Vichy BIO	Ratatouille et riz pilaf BIO	Frites	Pommes campagnardes	
PRODUIT LAITIER	Tomme BIO Mimolette	Carré frais BIO Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Fromage frais aux fruits Fromage frais sucré
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois au chocolat Crème dessert au caramel	Fruit de saison	 Tarte amandine chocolat Paris-Brest	Pêche au sirop Ananas au sirop
GOUTER	Lait nature Céréales Compote de pomme	Fromage frais aux fruits Baguette et beurre Fruit de saison	Jus d'orange Fromage blanc et sucre Barre bretonne	Compote de pomme banane Madeleine Lait nature et cacao	Fruit de saison Pain de mie et fraidou Sirop de fraise



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée

















Produit AOC/AOP



Spécialité du chef










Produit BIO

	LE JOUR DU  Végo		Pain spécial		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves BIO vinaigrette  Salade de haricots verts BIO 	Concombre à la vinaigrette Pomelos et sucre	Céleri râpé sauce enrobante à l'échalote Mélange catalan (choux blanc, poivron rouge et vert, carotte, frisée)	Ascension	
PLAT	 Omelette BIO au fromage	Penne au saumon	Boulettes de veau sauce dijonnaise		
S/ VIANDE			<i>Boulettes soja à la tomate et basilic sauce enrobante ail</i> 		
GARNITURE	Epinards BIO à la béchamel  Boulgour BIO 		Jardinière de légumes BIO  Purée de pommes de terre 		
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire  Emmental BIO 	Coulommiers Brie BIO 	Camembert BIO  Tomme blanche		
DESSERT	Fruit de saison  	Compote de pommes BIO  Compote de poires	 Semoule au lait Riz au lait		
GOUTER	Compote de pomme banane Fromage blanc aux fruits Baguette et confiture de fraise	Tablette de chocolat Petit pain au lait Lait nature	Fruit de saison Baguette et emmental Jus d'ananas		































LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves vinaigrette Mais vinaigrette	Tomate BIO vinaigrette Radis et beurre	Salami et cornichons Rillettes à la sardine	 Gaspacho	 Carottes râpées
PLAT	 Végé Riz tandoori (riz, haricots rouges, navet, carotte, oignon, poireaux, épices tandoori)	Nuggets de volaille	Rôti de veau à l'estragon	Cheeseburger	 Steak de colin sauce cajun
S/ VIANDE		 Nuggets de poisson	 Escalope de blé panée sauce échalote	Fishburger	
GARNITURE		Blé BIO Ratatouille	Semoule BIO et Courgettes BIO braisées	Pommes campagnardes	Haricots verts et coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO et miel	Carré frais BIO Fromage fondu Camembert	Yaourt nature BIO sucre Yaourt aromatisé BIO	Ptit Louis	Tomme
DESSERT	Mister freeze	Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	 Cake banane et pépites de chocolat
GOUTER	Compote de pomme cassis Yaourt nature et sucre Baguette et beurre	Fourrandise abricot Lait Fruit de saison	Jus d'orange Pain de mie et confiture de fraise Fromage frais sucré	Compote de pomme Fromage blanc nature Paillolines	Fromage frais aux fruits Baguette et pâte à tartiner Sirop au citron

LE JOUR DU 














Pain spécial

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pentecôte	Salade de tortis surimi	Tomates BIO Vinaigrette  Chiffonnade de salade vinaigrette caramel	Betteraves BIO à la vinaigrette  Chou fleur sauce cocktail	Concombre BIO à la vinaigrette  Iceberg, radis et maïs
PLAT		 Filet de hoki sauce tajine		Cordon bleu	 Sauté de bœuf sauce jumbalaya 
S/ VIANDE			 Chili et riz végétarien	 Galette basquaise (blé, courgette, poivrons, aubergines, petits pois)	 Boulette de flageolets BIO fromage blanc curry  
GARNITURE		Légumes couscous façon tajine Boulgour BIO 		 Lentilles BIO  Carottes Vichy BIO 	Haricots verts BIO ciboulette  Pommes de terre à l'ail 
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature BIO  sucre Yaourt aromatisé BIO 	Pont l'évêque  Edam BIO 	Camembert BIO  Carré de l'Est BIO 	Fraidou Pavé 1/2 sel
DESSERT		Fruit de saison  	Compote pomme cassis Compote de pommes BIO 	Fruit de saison	Roulé au chocolat Roulé aux abricots
GOUTER		Compote de pomme abricot Baguette et fraidou Jus d'orange	Pain au chocolat Fromage blanc nature Jus de pomme	Fromage blanc aux fruits Pain d'épices Fruit de saison	 Fruit de saison Cake vanille Lait nature et cacao



























Plat végétarien

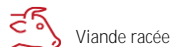


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Courgettes râpées à la vinaigrette Céleri à la rémoulade	Crêpe au fromage Crêpe au jambon	Tomate BIO à la vinaigrette Trio de crudité à la vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons Terrine de poisson blanc à la mayonnaise	Melon Jaune Pastèque
PLAT	Emincé de volaille BIO au jus	Pavé de colin crumble pain d'épices	 Quiche Lorraine	Rôti de veau sauce milanaise	 Omelette BIO
S/ VIANDE	 Blé BIO et achard de légumes (oignons, haricots blancs, carottes) 		Tarte au fromage	Hoki sauce tomate	
GARNITURE	Blé BIO à la tomate Haricots beurre aux parfums du soleil	Julienne de légumes Riz BIO pilaf 	Salade verte	Purée de pommes de terre Carottes vichy	Epinards BIO à la béchamel Coquillettes BIO
PRODUIT LAITIER	Tomme BIO  Gouda BIO 	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Coulommiers Camembert BIO 	Yaourt nature BIO sucre  Yaourt aromatisé BIO 	Ptit moulé ail fines herbes Cotentin
DESSERT	Flan nappé au caramel Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	 Soupe de fraise à la menthe Pêches au sirop	Glaces	 Cake à la brisure de Daim Tarte normande
GOUTER	Paillolines Fruit de saison Fromage blanc sucré	Compote de pomme banane Baguette et beurre Lait nature	Sirop de cassis Baguette et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits	Fromage frais sucré Gaufre fantasia Jus d'orange	Lait et cacao Baguette et gouda Fruit de saison

LE JOUR DU  **Vege**

Pain spécial

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine à la mayonnaise Salade Haricots verts BIO 	Tomate BIO à la vinaigrette  Radis beurre	 Gaspacho (concombre, poivrons et tomate) Betteraves vinaigrette	Salade anglaise BIO au cheddar  Salade verte BIO et œuf 	 Cake courgette emmental Concombre vinaigrette
PLAT	 Pavé de merlu sauce cocktail basilic	 Sauté de bœuf sauce mexicaine	Rôti de porc sauce bédouin	 	Nuggets de volaille
S/ VIANDE		 Galette Tex Mex (blé, haricots rouges, oignons, tomate, poivrons et maïs)	Filet de limande aux 4 épices	Macaronis à l'italienne (lentilles, poivrons, olives vertes et noires)	Nuggets de poisson
GARNITURE	Légumes aïoli (haricots verts, choux fleurs, carottes, pommes de terre)	Courgettes à l'ail Riz BIO créole 	Semoule BIO  Légumes couscous façon tajine		Purée de carotte & patate douce Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	 Saint Paulin Emmental BIO 	Brie BIO  Carré de l'Est BIO 	Yaourt aromatisé BIO  Yaourt nature BIO sucre 	Cotentin Fromage fondu Président	Fromage blanc BIO et sucre  Fromage blanc BIO et topping fraise 
DESSERT	Mister freeze	Moelleux au chocolat Tarte pomme abricot	Fruit de saison 	Ile flottante Mousse au chocolat	Fruit de saison
GOUTER	Compote pomme cassis Fourrandise chocolat Lait nature	Jus d'orange Pain de mie et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits	 Cake courgette citron maison Tablette au chocolat noire Lait	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Jus d'ananas Baguette et Emmental Tablette de chocolat



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombre à la vinaigrette Courgettes râpées vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne Choux fleurs sauce cocktail	Pastèque Melon charentais	Pain de maquereau sauce tomate et ciboulette Chorizo doux et cornichons	Tomate BIO à la vinaigrette Salade verte et maïs
PLAT	Galette basquaise et sauce tomate (blé, courgette, aubergines, petits pois)	Paëlla au poulet	Boulettes BIO de lentilles, tomate sauce échalote	Rôti de veau au jus	Macaroni au saumon
S/ VIANDE		<i>Paëlla au poisson</i>		Steak de colin sauce cajun	
GARNITURE	Courgettes braisées Boulgour BIO		Carottes vichy BIO Pommes de terre à l'ail	Haricots blancs Piperade	
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin BIO Mimolette	Yaourt aromatisé BIO Yaourt nature BIO et sucre	Tomme BIO Gouda BIO	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Carré frais BIO Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Tarte flan pâtissier Tarte aux poires	Fruit de saison	Liégeois au chocolat Flan à la vanille
GOUTER	Lait Coco pop's Fruit de saison	Compote de pomme fraise Baguette et beurre Lait	Jus de pomme Pain d'épices Fromage blanc aux fruits	Palmiers Fruit de saison Jus d'orange	Fruit de saison Baguette et confiture d'abricot Lait nature



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé Salade de riz californienne (riz, tomate, maïs, petits pois, ananas, ciboulette)	Céleri à la rémoulade Radis au beurre	Soupe froide andalouse (poivrons, tomate, concombre et croutons) Soupe Vichyssoise petits pois (poireaux, pommes de terre, petits pois)	Tomate et concombre vinaigrette miel et colombo	Chiffonnade de salade sauce salade passion (fruit de la passion) Carottes râpées
PLAT	Emincé de volaille BIO au jus	Omelette BIO au fromage	Colin sauce brésilienne	Cheeseburger	Sauté de bœuf sauce crétoise (oignons, ail, raisins secs, jus de raisin et crème)
S/ VIANDE	Escalope de blé panée sauce basilic			Fish Burger	Boulette soja sauce méditerranéenne
GARNITURE	Haricots verts BIO à l'ail Flageolets	Coquillettes BIO Ratatouille	Blé BIO Epinards BIO à la béchamel	Pommes campagnardes Poêlée de légumes BIO	Courgettes BIO aux parfums du jardin Riz BIO safrané
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Camembert BIO Carré de l'Est BIO	Fromage blanc BIO à la fraise Fromage blanc BIO et sucre	Fromage fondu Président	Saint Nectaire Emmental BIO
DESSERT	Fruit de saison	Compote de pommes BIO Compote pomme fraise	Fruit de saison	Mister freeze	Brownies Beignet au chocolat
GOUTER	Compote pomme abricots Baguette et beurre Lait	Fruit de saison Pain de mie et confiture de fraise Fromage blanc aux fruits	Compote de pomme cassis Madeleine Yaourt nature et sucre	Sirup de fraise Baguette et gouda Fruit de saison	Brioche Jus d'orange Yaourt aux fruits



Plat végétarien



Local



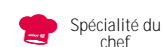
Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP









Spécialité du chef






Produit BIO

LE JOUR DU  **Vege**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomate à la vinaigrette Salade farandole (salade composée, choux blanc, maïs, radis)	Betteraves BIO à la vinaigrette Macédoine à la mayonnaise	Pizza royale Pizza fromage	Melon jaune BIO Pastèque BIO	Salade coleslaw (carottes et choux blanc) Salade verte BIO
PLAT	 Raviolis spinaci BIO ciboulette	Sauté de porc sauce milanaise	 Escalope de poulet sauce Jambalaya (oignons, curry et petits légumes)	 Steak haché sauce forestière	 Colin pané
S/ VIANDE		Boulgour BIO àaux légumes braisés	Stick végété épicé sauce échalote	Pavé de merlu sauce coco	
GARNITURE		Boulgour BIO Piperade	Choux fleurs braisés Pommes campagnardes	Courgettes BIO à l'ail Blé BIO	Compotée de tomate et riz BIO créole
PRODUIT LAITIER		Carré frais BIO Pavé 1/2 sel	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt aromatisé BIO	Fromage frais sucré Fromage frais aux fruits	Coulommiers Brie BIO
DESSERT	Pêches au sirop Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	 Gâteau amande, abricot pomme tatin Moelleux au chocolat	Mousse au chocolat Flan à la vanille
GOUTER	Fruit de saison Lait Gaufre fantasia	Fromage blanc sucré Baguette et fraidou Jus d'orange	Pain au chocolat Lait nature Compote pomme fraise	Fromage blanc aux fruits Pain d'épices Fruit de saison	Jus de pomme Baguette et gouda Tablette de chocolat noire



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	<p>Betteraves à la vinaigrette</p>	<p> Tomate BIO croq au sel</p>			
PLAT	<p>Raviolis</p>	<p>Jambon de Paris</p>			
S/ VIANDE	<p> Raviolis de saumon</p>	<p>Œufs mayonnaise</p>			
GARNITURE		<p>Taboulé</p>			
PRODUIT LAITIER	<p>Camembert BIO </p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>			
DESSERT	<p>Compote de pomme</p>	<p>Glace</p>			
GOUTER	<p>Lait nature Céréales Compote de pomme</p>	<p>Fromage frais aux fruits Baguette et beurre Kiwi</p>			

