

LE JOUR DU  Végé

MENU KIDS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine à la mayonnaise	Tomates à la vinaigrette et olives	Œufs durs BIO piccalilli 	 Carottes râpées	 Salade BIO du chef (salade verte, jambon de dinde, emmental et tomates)
PLAT	Boulettes 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 	Carré frais BIO 	Yaourt nature BIO et sucre 	Camembert BIO 	Fromage frais aux fruits
DESSERT	Fruit de saison  	Liégeois au chocolat	Fruit de saison 	 Tarte amandine chocolat	Pêche 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  Végé		Pain spécial		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betteraves BIO vinaigrette 	Concombre à la vinaigrette	Céleri râpé sauce enrobante à l'échalote	Ascension	
PLAT	 Omelette BIO au fromage	Penne au saumon	Boulettes de veau sauce dijonnaise		
S/ VIANDE	 Epinards BIO à la béchamel Boulgour BIO		<i>Boulettes soja à la tomate et basilic sauce enrobante ail</i> 		
GARNITURE	 Saint Nectaire 		Jardinière de légumes BIO  Purée de pommes de terre 		
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire 	Coulommiers	Camembert BIO 		
DESSERT	Fruit de saison 	Compote de pommes BIO 	 Semoule 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		



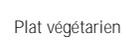
LE JOUR DU **Vége**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Betterave vinaigrette	Tomate BIO vinaigrette	Salami et cornichons Rillettes à la sardine	Gaspacho	Carottes râpées
PLAT	 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	Carré frais BIO	Yaourt nature BIO sucre	Ptit Louis	Tomme
DESSERT	Mister freeze	Pêches 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  **Végo**

Pain spécial

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Pentecôte	Salade de tortis surimi	Tomates BIO Vinaigrette	Betteraves BIO à la vinaigrette 	Concombre BIO à la vinaigrette 
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 et sucre	 Pont l'évêque	 Camembert BIO	Fraidou
DESSERT		 Fruit de saison	Compote pomme cassis	Fruit de saison	Roulé au chocolat
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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Courgettes râpées à la vinaigrette	Crêpe au fromage	 Tomate BIO à la vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichons Terrine de poisson blanc à la mayonnaise	Melon Jaune
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	Fromage frais sucré	Coulommiers	 Yaourt nature BIO sucre	Ptit moulé ail fines herbes
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	 Soupe de fraise à la menthe	Glaces	 Cake à la brisure de Daim
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



Plat végétarien



LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Macédoine à la mayonnaise	 Tomate BIO à la vinaigrette	 Gaspacho (concombre, poivrons et tomate)	 Salade anglaise BIO au cheddar	 Cake courgette emmental
PLAT	 Pavé de merlu sauce cockatil basilic	 Sauté de bœuf sauce mexicaine	Rôti de porc sauce bédouin	 Macaronis à l'italienne (lentilles, poivrons, olives vertes et noires)	Nuggets de volaille
S/ VIANDE		 Galette Tex Mex (blé, haricots rouges, oignons, tomate, poivrons et maïs)	Filet de limande aux 4 épices		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	Brie BIO	Yaourt aromatisé BIO	Cotentin	Fromage blanc BIO et sucre
DESSERT	Mister freeze	Moelleux au chocolat	Fruit de saison	Ile flottante	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



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	Concombre à la vinaigrette	 Betteraves BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne	Pastèque	 Pain de maquereau sauce tomate et ciboulette	 Tomate BIO à la vinaigrette
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		Paëlla au poisson		 Steak de colin sauce cajun	
GARNITURE	Courgettes braisées Boullgour BIO 		Carottes vichy BIO   Pommes de terre à l'ail	 Haricots blancs Piperade	
PRODUIT LAITIER	 Saint Paulin BIO	 Yaourt aromatisé BIO	 Tomme BIO	Fromage frais sucré	 Carré frais BIO
DESSERT	Pêches au sirop	Fruit de saison	 Tarte flan pâtissier	 Fruit de saison	Liégeois au chocolat
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	Céleri à la rémoulade	 Soupe froide andalouse (poivrons, tomate, concombre et croutons)	Tomate et concombre vinaigrette miel et colombo	Chiffonnade de salade sauce salade passion (fruit de la passion) 
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	 Camembert BIO	 Fromage blanc BIO à la fraise	Fromage fondu Président	 Saint Nectaire
DESSERT	Fruit de saison	Compote de pommes BIO	 Fruit de saison	Mister freeze	 Brownies
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

LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Tomate à la vinaigrette	Betteraves BIO à la vinaigrette 	Pizza royale Pizza fromage	Melon jaune BIO 	Salade coleslaw (carottes et choux blanc)
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		Boullgour BIO àaux légumes braisés 	Stick végété épicé sauce échalote 	 Pavé de merlu sauce coco 	
GARNITURE	Carré frais BIO 	Boullgour BIO  Piperade 	Choux fleurs braisés Pommes campagnardes	Courgettes BIO à l'ail  Blé BIO 	Compotée de tomate et riz BIO créole 
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature BIO et sucre 	Fromage frais sucré	Coulommiers	Gouda
DESSERT	Pêches au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison 	 Gâteau amande, abricot pomme tatin 	Mousse au chocolat
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> <i>Raviolis de saumon</i></p>	<p><i>Œufs mayonnaise</i></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>			



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO