

		menu végétarien				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX		<b>Salade piémontaise</b> Salade de lentilles BIO 	<b>Carottes râpées BIO</b> Salade BIO du chef (salade, jambon de dinde, emmental, tomate, olive noire) 	<b>Salade verte BIO et maïs</b> Pomelos BIO et sucre 	<b>Rillettes à la sardine</b> Pâté de campagne (porc) et cornichons	<b>Salade choupidou BIO</b> (chou rouge, raisins secs et vinaigrette cassis) Concombre à la vinaigrette
PLAT		<b>Sauté de porc aux oignons</b>	<b>Tortellinis verdi fromaggio sauce à l'ail</b>	<b>Steak haché sauce tomate poivrons</b> 	<b>Rôti de bœuf au jus</b>	<b>Colin* napolitaine</b> (tomate, champignons, oignons et herbes aromatiques)
S/ VIANDE		<b>Galette italienne</b>		<b>Colin* sauce citron</b>	<b>Pavé du fromager</b>	
GARNITURE		<b>Julienne de légumes et Riz BIO créole</b> 		<b>Courgettes BIO et Blé BIO</b> 	<b>Semoule BIO et Ratatouille</b>	<b>Haricots beurre et Purée de pommes de terre</b>
PRODUIT LAITIER AU CHOIX		<b>Camembert BIO</b>  <b>Tomme BIO</b> 	<b>Gouda BIO</b>  <b>Saint Nectaire</b>	<b>Fromage blanc BIO et sucre</b>  <b>Fromage blanc BIO à la fraise</b> 	<b>Yaourt aromatisé vanille BIO</b>  <b>Yaourt 2 vaches BIO sucre</b>	<b>Cotentin</b>  <b>Croc lait</b>
DESSERT AU CHOIX		<b>Fruits de saison (2 BIO)</b>  	<b>Dessert végétal au chocolat</b>  <b>Gélifié Chocolat</b>	<b>Poire au sirop</b>  <b>Abricots au sirop</b>	<b>Fruits de saison (2 BIO)</b>  	<b>Tarte amandine abricots maison**</b>  <b>Tarte normande</b>
GOUTER		<b>Goûter</b> Baguette et tablette de chocolat Compote de pomme Lait	<b>Goûter</b> Fruit Baguette et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits	<b>Goûter</b> Fruit Barre bretonne Yaourt nature et sucre	<b>Goûter</b> Lait pain au lait Compote de poire	<b>Goûter</b> Paillolines Jus de raisin Fromage frais et sucre

Produit local

Plat sans viande

Produit BIO

Cuisiné par le chef

\*\* teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

\*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX		<p>Potage de tomate</p> <p>Salade chinoise (carotte, chou, soja, maïs)</p>	<p>Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets)</p> <p>Radis beurre</p>	<p>Chiffonnade de salade et brunoise (chicorée frisée, rouge, scarole et brunoise de carotte orange et jaune et radis long)</p> <p>Salade fantaisie (chicorée, frisée et chou chinois)</p>	<p>Roulade de volaille et cornichons</p> <p>Rillettes à la sardine</p>	<p>Concombre BIO à la vinaigrette</p> <p>Salade verte BIO et cœur de palmier</p>
PLAT		<p>Colin pané et citron</p>	<p>Sauté de bœuf sauce bédouin (oignons, abricots secs, raz et hanout, tomate, raisins secs et pruneaux)</p>	<p>Emincé de poulet à l'ancienne (champignons, ail, carottes, oignons, poireaux)</p>		<p>Omelette</p>
S/ VIANDE			<p>Nuggets de blé</p>	<p>Galette italienne</p>	<p>Penne BIO linguine frutti mare (oignons, basilic, tomate et cocktail de fruits de mer)</p>	
GARNITURE		<p>Courgettes aux herbes et Riz BIO au curcuma</p>	<p>BIO Boulgour BIO et Légumes couscous façon tajine</p>	<p>BIO Lentilles BIO/LOCALES et Haricots verts BIO</p>		<p>Purée de carottes et Pommes campagnardes et Ketchup</p>
PRODUIT LAITIER AU CHOIX		<p>Yaourt nature LOCAL et sucre</p> <p>Yaourt aromatisé LOCAL</p>	<p>Petit moulé nature</p> <p>Fromage fondu président</p>	<p>Edam</p> <p>Tomme noire</p>	<p>BIO Fromage frais BIO aux fruits</p> <p>BIO Fromage frais BIO et sucre</p>	<p>BIO Carré de l'Est BIO</p> <p>BIO Brie BIO</p>
DESSERT AU CHOIX		<p>BIO Fruits de saison (2 BIO)</p>	<p>Compote de poires</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>BIO Crème mousseline macaron**</p> <p>Crème légère à la fraise</p>	<p>BIO Fruits de saison (2 BIO)</p>	<p>Gâteau de Savoie au citron**</p> <p>Moelleux au chocolat</p>
GOUTER		<p>Goûter</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Baguette et confiture d'abricots</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Goûter</p> <p>Gaufre fantasia</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Goûter</p> <p>Brioche au chocolat</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Fromage frais nature</p>	<p>Goûter</p> <p>Fruit</p> <p>Lait</p> <p>Céréales</p>	<p>Goûter</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Madeleine</p>

Produit local

Plat sans viande

Produit BIO

Cuisiné par le chef

\*\* teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

\*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC

menu végétarien					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Taboulé Salade de pommes de terre à l'échalote	Mélange fraîcheur (chou blanc, maïs, carotte, radis, tomate) Concombre BIO vinaigrette	BIO Pomelos BIO et sucre Salade verte BIO et soja	BIO Chicons vinaigrette Courgette rapée et mimolette	BIO Œuf dur sauce piccalili Batonnet de surimi et mayonnaise
PLAT	Escalope de porc sauce lyonnaise	BIO Quenelles BIO nature sauce petits légumes	Rôti de veau	Sauté de poulet sauce speculoos	Moules à la crème
S/ VIANDE	Galette basquaise		Colin mérindionale	Boulette pistou	
GARNITURE	BIO Petits pois et Coquillettes BIO	BIO Ratatouille et Riz BIO pilaf	BIO Carottes BIO et Blé BIO	Choux de Bruxelles et Pépinette	Frites + ketchup BIO et Salade verte BIO
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	BIO Yaourt brassé banane BIO Yaourt nature BIO sucre	BIO Gouda Bleu	BIO Camembert BIO Saint Nectaire	Cotentin Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc et sucre Fromage blanc aux fruits
DESSERT AU CHOIX	BIO Fruits de saison (2 BIO)	BIO Pêche au sirop Ananas au sirop	BIO Dessert soja chocolat Pannacotta chocolat	BIO Gaufre liégeoise Crepe vanille	BIO Fruits de saison (2 BIO)
GOUTER	Goûter Jus d'orange Palmier Fromage blanc nature	Goûter Fruit Petit pain au lait Lait nature	Goûter Jus de pomme Baguette et Tablette de chocolat Fromage frais aux fruits	Goûter Céréales nature Lait Fruit	Goûter Baguette et confiture de fraises Compote de pomme Lait

Produit local



Plat sans viande

Produit BIO



Cuisiné par le chef



\*\* teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur



Viande racée



\*Poisson issu de pêche durable



Produit AOP AOC



		LUNDI	MARDI	MERCREDI	menu végétarien	Pain spécial
		ENTREE AU CHOIX	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX		<b>Carrousel de crudités</b> (céleri rapé, carottes rapées, concombre et miel et épices colombo) <b>BIO</b> Céleri méditerranéen (céleri rapé, ail, basilic, épices paella, mayonnaise et huile d'olive)	<b>Crêpe au fromage</b> Crêpe au jambon	<b>Radis et beurre</b> Salade chou-chou BIO (chou rouge et blanc sauce enrobante) <b>BIO</b>	<b>Salade verte BIO et maïs sauce salade passion</b> Carottes râpées BIO <b>BIO</b>	<b>BIO</b> Betteraves BIO vinaigrette Potage de légumes BIO <b>BIO</b>
PLAT		<b>Emincé de poulet sauce grand-mère</b> (champignons, ail, oignons, carottes)	 <b>Sauté de bœuf en daube</b>	<b>Merguez sauce aux 4 épices</b>	<b>Sticks végé épices sauce méditerranée</b>	
S/ VIANDE		<b>Boulettes au pistou</b>	<b>Nuggets de poisson</b>	<b>Omelette BIO</b> <b>BIO</b>		Brandade de Morue <b>BIO</b> <b>Salade verte BIO</b>
GARNITURE		<b>Haricots blancs et Carottes BIO</b> <b>BIO</b>	<b>Courgettes braisées et Riz BIO créole</b> <b>BIO</b>	<b>Pommes rissolées et ketchup et Haricots verts BIO</b> <b>BIO</b>	<b>Légumes couscous façon tajine et Semoule BIO</b> <b>BIO</b>	
PRODUIT LAITIER AU CHOIX		<b>Fromy</b> Petit moulé nature	<b>Fromage frais BIO sucre</b> Fromage frais BIO aux fruits <b>BIO</b>	<b>Saint Paulin</b> Mimolette	<b>Montboissier</b> Edam	<b>Yaourt framboise BIO</b> Yaourt nature BIO et sucre
DESSERT AU CHOIX		<b>Mousse au chocolat au lait</b> Gélifié chocolat	<b>BIO</b> <b>Fruits de saison (2 BIO)</b> <b>BIO</b>	<b>Compote pomme banane</b> Compote de poires	<b>Chou à la vanille</b> Gâteau pomme framboise** 	<b>BIO</b> <b>Fruits de saison (2 BIO)</b> <b>BIO</b>
GOUTER		<b>Goûter</b> Fruité Barre bretonne Lait nature	<b>Goûter</b> Jus d'orange Crêpe fourrée chocolat Fromage blanc nature	<b>Goûter</b> Baguette et Fromy Fruité Sirop fraise	<b>Goûter</b> Baguette et tablette de chocolat Fruité Lait	<b>Goûter</b> Baguette et confiture de fruits rouges Jus de pomme Fromage blanc nature

Produit local 

**Plat sans viande**

Produit BIO 

**Cuisiné par le chef** 

\*\* teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur 

Viande racée 

Label Rouge 

\*Poisson issu de pêche durable



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	<p><b>Blé à la provençale</b> (blé, sauce salade, maïs, poivrons rouges, tomates)</p> <p>Salade de riz niçois</p>	<p><b>Concombre et maïs</b></p> <p>Salade coleslaw BIO (carotte et chou blanc)</p>	<p><b>Mâche et betteraves</b></p> <p>Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</p>	<p><b>Salade anglaise BIO au cheddar</b> (Iceberg, cheddar, croûtons)</p> <p>Salade verte BIO</p>	<p><b>Rillettes à la sardine</b></p> <p>Œufs durs mayonnaise</p>
PLAT	<p><b>Poulet rôti au jus</b></p>	<p><b>Couscous boulettes et semoule BIO</b></p> <p><i>Semoule façon couscous végétarien</i></p>	<p><b>Pennes coco haricots blancs</b></p>	<p><b>Boulettes pistou sauce basilic</b></p>	<p><b>Filet de colin* meunière et citron</b></p>
S/ VIANDE	<p><b>Omelette</b></p>				
GARNITURE	<p><b>Haricots verts et Macaronis BIO</b></p>			<p><b>Purée de pommes de terre et brocolis et Purée de pommes de terre BIO</b></p>	<p><b>Epinards béchamel et Riz BIO pilaf</b></p>
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	<p><b>Yaourt aromatisé LOCAL</b></p> <p><b>Yaourt nature LOCAL sucre</b></p>	<p><b>Camembert BIO</b></p> <p><b>Carré de l'Est BIO</b></p>	<p><b>Fromage blanc BIO et sucre</b></p> <p><b>Fromage blanc BIO à la fraise</b></p>	<p><b>Cotentin</b></p> <p>Fraïdou</p>	<p><b>Pont l'évêque</b></p> <p><b>Edam</b></p>
DESSERT AU CHOIX	<p><b>Fruits de saison (2 BIO)</b></p>	<p><b>Gélifié Chocolat</b></p> <p>Dessert soja chocolat</p>	<p><b>Pêches au sirop</b></p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><b>Financier **</b></p> <p>Tarte normande</p>	<p><b>Fruits de saison (2 BIO)</b></p>
GOUTER	<p><b>Goûter</b> Compote de pomme Baguette et confiture d'abricots Lait</p>	<p><b>Goûter</b> Gâteau marbré Yaourt nature Fruit</p>	<p><b>Goûter</b> Baguette et beurre Jus d'orange Fromage frais nature</p>	<p><b>Goûter</b> Fruit Lait Céréales</p>	<p><b>Goûter</b> Jus de pomme Fromage blanc Madeleine</p>

Produit local

Plat sans viande

Produit BIO

Cuisiné par le chef

\*\* teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

\*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC

	LUNDI	MARDI	menu végétarien MERCREDI	Pain special JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Radis beurre Carottes râpées BIO 	Taboulé Maïs vinaigrette terroir	Chou rouge BIO râpé Concombre vinaigrette	Salade verte BIO au cœur de palmier Céleri BIO rémoulade 	Macédoine mayonnaise Tartare de tomate aux herbes
PLAT	<b>Sauté de bœuf sauce bobotie</b> (oignons, abricots secs, cannelle, curry, raisins secs)	Cordon bleu	Omelette BIO	<b>Boulettes de veau sauce hongroise</b>	<b>Pavé de merlu *à la crème</b>
S/ VIANDE	<b>Nuggets de blé+ ketchup</b> 	<b>Croq veggie au fromage</b>		<b>Boulettes pistou sauce à ail</b>	
GARNITURE	Boulgour BIO et Emincé de poireaux à la béchamel	Courgettes aux parfums du jardin et Coquillettes BIO 	Purée pommes de terre maison et BIO Bœufs BIO à la béchamel	Carottes à la ciboulette et Haricots blancs	Riz BIO créole et Blettes à la milanaise
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	Brie BIO Tomme BIO	Fromage frais BIO aux fruits Fromage frais BIO sucre	Gouda BIO Montboissier	Petit moulé nature Fromage fondu Président	Yaourt nature LOCAL et sucre Yaourt aromatisé LOCAL
DESSERT AU CHOIX	Compote de poires Compote de pommes	Fruits de saison (2 BIO) 	Ille flottante Mousse myrtille	Cake vanille ** Tarte au flan	Fruits de saison (2 BIO) 
GOUTER	<b>Goûter</b> Paillolines (biscuits feuilletés) Fromage blanc aux fruits Fruit	<b>Goûter</b> Compote de pomme Baguette et emmental Lait	<b>Goûter</b> Pain de mie et confiture de fraises Jus d'orange Fromage frais sucré	<b>Goûter</b> Fruit Lait Crêpe fourrée au chocolat	<b>Goûter</b> Fruit Fromage blanc nature et sucre Brioche aux pépites de chocolat

Produit local



Plat sans viande

Produit BIO



\*\* teneur en sucre contrôlée

Cuisiné par le chef



Bleu Blanc Coeur



Viande racée



Label Rouge



\*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu végétarien	Menu de Pâques
ENTREE AU CHOIX		Roulé au fromage Friand à la viande	Courgettes râpées Salade verte BIO	Betteraves BIO vinaigrette Salade d'haricots verts		
PLAT		Steak de colin sauce curry	Emincé de dinde basquaise		Boulettes d'agneau sauce Pascaline	
S/ VIANDE			Steak de Colin sauce tomate		Nugget de blé sauce méditerranéenne	
GARNITURE		Choux-fleurs BIO et Pommes vapeur	Riz BIO au curcuma et Navets aux parfums du soleil	Coquillettes BIO méli mélo du potager	Flageolets et Haricots verts	
PRODUIT LAITIER AU CHOIX		Yaourt myrtilles BIO Yaourt nature BIO et sucre	Camembert BIO Coulommiers	P'tit Louis Cotentin	Montboissier Tomme blanche	
DESSERT AU CHOIX		Fruits de saison (2 BIO)	Compote de pomme pêche Compote pomme fraise	Fruits de saison (1 BIO)	Façon Brownies** et crème anglaise Moelleux au chocolat frais	
GOUTER		Goûter Fromage frais sucré Petit pain au lait Jus de pomme	Goûter Fruit Tablette chocolat et Baguette Yaourt aux fruits	Goûter Lait Céréales Compote de pomme fraise	Goûter Fromy et Baguette Fruit Sirop fraise	

Produit local

Plat sans viande

Produit BIO

Cuisiné par le chef

\*\* teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

Label Rouge

\*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC

		Pain special					menu végétarien
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE AU CHOIX		<b>Chou rouge BIO râpé</b> Carottes râpées BIO <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>	<b>Taboulé</b> Blé à la provençale (blé, sauce salade, maïs, poivrons rouges, tomates)	<b>Radis beurre</b> Salade verte BIO et croûtons <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>	<b>Macédoine mayonnaise</b> Choux-fleurs sauce cocktail	<b>Tomates BIO vinaigrette</b> Concombre BIO vinaigrette <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>	
PLAT	S/ VIANDE	<b>Colin* brésilienne</b> (tomate, oignons et jus de citron vert)	<b>Emincé de poulet sauce olives</b> <span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">RECETTE MAISON</span>	<b>Rôti de veau sauce tomate</b> <span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">RECETTE MAISON</span>	<b>Axoa de bœuf</b> (viande de bœuf hachée, tomate, poivrons) <span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">RECETTE MAISON</span>	<b>Macaronis BIO à l'italienne</b> (oignons, poivrons, brunoise de légumes, lentilles, olives, ail et tomate)	
GARNITURE		<b>Mélange de légumes</b> (chou-fleur et carottes) / brocolis et Blé BIO <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>	<b>Courgettes BIO et Pommes vapeur</b> <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>	<b>Semoule BIO et Haricots verts</b> <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>	<b>Riz BIO créole et Piperade</b> <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>	<b>Montboissier</b> Saint Paulin <span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">RECETTE MAISON</span>	
PRODUIT LAITIER AU CHOIX		<b>Emmental BIO</b> <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span> Saint Paulin	<b>Fromage frais BIO aux fruits</b> Fromage frais BIO et sucre <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>	<b>Fromage fondu Président</b> Petit moulé ail et fines herbes	<b>Yaourt nature BIO et sucre</b> Yaourt aromatisé BIO <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>	<b>Gâteau amande, pomme tatin et chocolat blanc **</b> Tarte normande	
DESSERT AU CHOIX		<b>Dessert soja chocolat</b> Gélifié chocolat	<b>Fruits de saison (2 BIO)</b> <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>	<b>Mandarines au sirop</b> Cocktail de fruits au sirop	<b>Fruits de saison (2 BIO)</b> <span style="border: 1px solid green; border-radius: 50%; padding: 2px 5px;">BIO</span>		
GOUTER		<b>Goûter</b> Baguette et confiture de fruits rouges Fruit Lait	<b>Goûter</b> Lait Céréales Compote de pomme	<b>Goûter</b> Pain de mie et confiture de fraises Fruit Lait	<b>Goûter</b> Compote de pomme fraise Baguette et tablette chocolat Fromage frais nature	<b>Goûter</b> Baguette et fromy Jus de pomme Yaourt aromatisé	

Produit local

Plat sans viande

 Produit BIO
 BIO

Cuisiné par le chef

\*\* teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur

Viande racée

\*Poisson issu de pêche durable

Label Rouge

		menu végétarien				
		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE AU CHOIX	Salade de pommes de terre à l'échalote Lentilles vinaigrette terroir	RECETTE MAISON BIO Carottes râpées BIO Céleri mayonnaise	BIO Betteraves BIO vinaigrette Champignons à la grecque	BIO Concombre BIO à la vinaigrette Tomate BIO à la vinaigrette		
PLAT	Omelette au fromage	Nuggets de dinde + ketchup  <i>Nuggets de blé+ mayo</i>	Jambon blanc  <i>Galette italienne</i>		Colin pané et citron	
S/ VIANDE						Fête du travail
GARNITURE	Ratatouille et Coquillettes BIO BIO	BIO Boulgour BIO et Jardinière de légumes	Purée brocolis et pommes de terre et Pommes rissolées et ketchup	Julienne de légumes et Riz BIO pilaf BIO		
PRODUIT LAITIER AU CHOIX	Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature LOCAL et sucre	Pont l'évêque Gouda	P'tit Louis Fraidou	Brie BIO Tomme BIO BIO		
DESSERT AU CHOIX	BIO Fruits de saison (2 BIO) BIO	Mousse au chocolat Gélifié chocolat	BIO Fruits de saison (2 fruits BIO) BIO	BIO RECETTE MAISON Cake à la brisure de Daim** Mini chou à la vanille		
GOUTER	Goûter Baguette et miel Jus d'ananas Fromage frais sucré	Goûter Roulé fraise Lait Fruit	Goûter Pain de mie et confiture de fraises Compote de pomme Lait	Goûter Fruit Fromage blanc Crêpe fourrée au chocolat		

Produit local



Plat sans viande

Produit BIO



Cuisiné par le chef



\*\* teneur en sucre contrôlée

Bleu Blanc Cœur



Viande racée



Label Rouge



\*Poisson issu de pêche durable

Produit AOP AOC

