



Menu

Semaine du 30 Août au 3 Septembre 2021

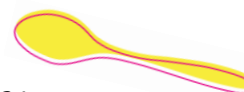


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Cocktail de rentrée	
			Carottes râpées BIO Concombres vinaigrette	Betteraves à la vinaigrette Macédoine mayonnaise
			Hamburger Fishburger	Beignet de calamar
			Potatoes	Petit pois
			Fromage fondu Président	Petit suisse fruité BIO Petit suisse nature BIO et sucre
			Glace	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
			Gaufre Lait Fruit de saison	Baguette Camembert Jus de pomme

VIVE LA RENTRÉE!



Nouveauté
 Bleu Blanc Coeur
 Vége
 Plat végétarien
 Local
 Label rouge
 Viande racée
 AOC
 Produit AOC/AOP
 Bio
 Produit BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte Salade de maïs vinaigrette	Tomates LOCALES vinaigrette et mozzarella Radis râpés vinaigrette	Melon BIO Pastèque BIO	LE JOUR DU Végé Salade de lentilles BIO vinaigrette Salade de pommes de terre des Alpes BIO	Concombre LOCAL en salade Céleri rémoulade LOCAL
Lasagne Bolognaise	Sauté de bœuf sauce grand-mère <i>Pavé de merlu sauce nantua</i>	Escalope de poulet à la crème <i>Nuggets de blé</i>	Omelette BIO nature 	Moules sauce provençale
Lasagne saumon	Chou fleur à la ciboulette et pommes de terre vapeur	Semoule et julienne de légumes	Carottes braisées et riz pilaf	Macaronis LOCALES et piperade
Emmenthal BIO Gouda BIO	Yaourt nature LOCAL et sucre Yaourt aromatisé LOCAL	Mimolette Cantal	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Brie Tomme
Ile flottante Mousse chocolat	Tarte pomme abricot Tarte aux poires	Flan à la vanille BIO Crème dessert chocolat BIO	Fruits de saison LOCAL	Ananas au sirop Pêche au sirop
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Jus de raisin	Gaufre pâtissière Lait Compote pomme cassis	Bongâteau au chocolat Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette viennoise au chocolat Lait Compote de pommes	Baguette Cotetin Fruit de saison



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



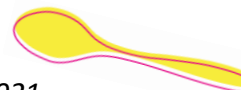
Viande racée



Produit AOC/AOP



Produit BIO



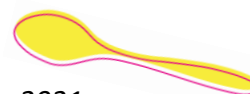
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p> Betteraves LOCALES à la vinaigrette</p> <p> Macédoine BIO à la mayonnaise</p>	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Salade de tortis à la Californienne</p> <p> Salade de Pdt bio à l'échalotte</p>	<p> Salade verte BIO et croûtons</p> <p> Salade des Antilles <i>(Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)</i></p>	<p> Pastèque BIO</p> <p>Melon jaune BIO</p>	<p> Carottes râpées LOCALES</p> <p>Laitue Iceberg vinaigrette</p>
<p> Emincé de volaille BIO sauce ancienne <i>Croc veggie fromage</i></p>	<p> Boulettes azuki sauce cocktail basilic</p>	<p> Jambon blanc <i>Pavé fromager</i></p>	<p> Rôti de bœuf au jus <i>Filet de limande sauce provençale</i></p>	<p>Colin pané MSC et citron</p>
<p> Riz créole BIO et haricots beurre</p>	<p>Mélange de légumes (chou fleur, carottes) et brocolis et blé pilaf BIO </p>	<p>Epinards à la béchamel et penne LOCALES </p>	<p> Lentilles et courgettes à l'ail BIO</p>	<p>Petits pois miel et orange et purée de pommes de terre BIO </p>
<p>Pavé 1/2 sel</p> <p>Fromage fondu Président</p>	<p> Fromage blanc BIO et cassonade</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre</p>	<p>Tomme</p> <p>Edam</p>	<p>Camembert</p> <p>Coulommiers</p>	<p> Yaourt aromatisé LOCAL</p> <p>Yaourt nature LOCAL et sucre</p>
<p> Fruit de saison LOCAL</p>	<p> Fruits de saison BIO</p>	<p> Compote de pommes BIO</p> <p>Compote pomme fraise BIO</p>	<p>Glace</p>	<p>Moëlleux coco mandarine</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain au chocolat Lait Compote pomme banane</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture à la framboise yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Grillé Normand cacao Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain au lait et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison</p>



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE JOUR DU Végé
Duo de carottes Salade verte BIO et croûtons	Tomates LOCALES vinaigrette Courgettes râpées vinaigrette	Pain spécial Œufs durs Piccalilli <i>(brisures de choux fleurs, carottes, mayonnaise, cornichons)</i> Roulade de volaille	Salade de blé BIO à l'orientale Salade de riz californienne BIO	Pastèque BIO Melon jaune BIO
Sauté de bœuf sauce Lyonnaise Omelette nature	Paupiette de veau au jus Boulettes au pistou	Pavé de merlu MSC à la crème	Rôti de porc aux 2 moutardes Pané de mozzarella	Coquillettes (LOCALES), lentilles, champignons et curry
Pommes campagnardes et chou vert LOCAL braisé	Chou-fleur moutarde coco BIO et semoule	Mélange aux 4 céréales BIO (Epeautre complet, riz complet, blé, orge) et poireaux béchamel BIO	Haricots verts et flageolets	
Mimolette Montboissier	Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO sauce fraise	Petit suisse BIO et sucre Petit suisse fruité BIO	Brie Tomme blanche	Tome noire Saint Nectaire
Fruits de saison LOCAL	Beignet au chocolat	Fruits de saison LOCAL	Fruits de saison BIO	Abricots au sirop Cocktail de fruits au sirop
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pailloline Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Lait Compote de pomme	Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette et confiture de groseille Fromage blanc sucré Fruit de saison



Menu



Semaine du 27 Septembre au 1er Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Trio de crudités (carotte jaune et orange, navet) Tomate et cœur de palmier en salade	Betteraves LOCALES à la vinaigrette Carrousel de crudités (Carottes, Céleri, Concombre)	Concombre LOCAL vinaigrette Céleri rémoulade LOCAL saveur de Provence	LE JOUR DU Végé Œuf dur Mayonnaise	Chiffonnade de salade verte Carottes râpées LOCALES
Sausisse de Toulouse BIO <i>Croc veggie au fromage</i>	Emincé de volaille BIO sauce Jumbalaya (Oignons, curry, crème, julienne de légumes) <i>Filet de hoki sauce citron</i>	Rôti de veau sauce aux olives <i>Boulettes de soja</i>	Semoule façon couscous	Brandade de poisson MSC
Lentilles BIO et carottes BIO	Riz pilaf BIO et brunoise de légumes	Haricots beurre saveur Béarnaise (Beurre, estragon, échalote) et pommes rissolées		
Edam BIO Emmental BIO	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre	Cotentin Fromage fondu Président	Yaourt nature LOCAL et sucre Yaourt aromatisé LOCAL	Carré de l'est Coulommiers
Compote de pommes BIO Compote pomme abricot BIO	Fruits de saison LOCAL	Clafoutis aux abricots	Fruit de saison BIO	Glace
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Jus d'orange	Pain au chocolat Lait Fruit de saison	Baguette et tablette de chocolat au lait Petit suisse sucré Compote de pomme poire	Baguette Camembert Jus de pomme	Biscotte et beurre Lait Fruit de saison



Nouveauté



Bleu Blanc
Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



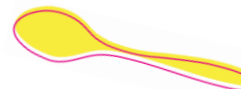
Viande racée



Produit
AOC/AOP



Produit BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Concombre BIO à la vinaigrette</p> <p>Salade coleslaw BIO</p>	<p>Pain spécial</p> <p> Macédoine mayonnaise BIO</p> <p>Haricots verts BIO à la vinaigrette</p>	<p> Chou rouge LOCAL sauce enrobante à l'échalote</p> <p> Céleri LOCAL à la vinaigrette</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Pizza fromage</p>	<p> Carottes râpées LOCALES</p> <p>Laitue Iceberg et noix</p>
<p> Riz BIO et base Hindou </p> <p><i>(Riz, lentilles, mélange Tandoori, pois chiches, poireaux, tomates)</i></p>	<p> Sauté de bœuf sauce mironton <i>(Sauce tomate, oignons)</i></p> <p>Omelette</p>	<p> Rôti de porc au jus</p> <p><i>Escalope de blé panée</i></p>	<p>Paupiette de veau sauce hongroise</p> <p>Boulette azuki</p>	<p>Pavé de colin MSC gratiné au fromage</p>
<p> Camembert BIO</p> <p>Brie BIO</p>	<p> Yaourt aromatisé LOCAL</p> <p> Yaourt nature LOCAL et sucre</p>	<p>Gouda</p> <p>Tomme noire</p>	<p> Haricots verts BIO et pommes vapeur BIO</p>	<p> Courgettes à la béchamel et tortis LOCALES</p>
<p>Ananas au sirop</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p> Fruit de saison LOCAL</p>	<p> Milk shake au cacao</p>	<p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Gaufre pâtissière</p> <p>Gaufre fantasia</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>GOUTER</p> <p>Gaufre pâtissière</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>GOUTER</p> <p>Bongateau au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Cotetin</p> <p>Compote de pomme</p>



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Produit BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TOUS FOUS DU GOÛT - EPICES ET HERBES FRAÎCHES				
Mâche vinaigrette	LE JOUR DU Végé Œufs durs sauce cocktail	Tartare de tomates aux herbes	Carottes râpées LOCALES , vinaigrette miel colombo	Chou blanc BIO sauce fromage blanc estragon
Emincé de volaille BIO au curry Pané de mozzarella	Galette Basquaise	Rôti de veau aux 4 épices <i>Filet de limande</i> sauce 4 épices	Merguez sauce bédouin <i>Boulettes de soja</i>	Filet de lieu MSC sauce potiron curcuma
Riz BIO et ratatouille BIO	Haricots beurre sauce tomate et sauge et papillons LOCALES	Jardinière de légumes saveur aneth et citron BIO et boulgour BIO	Semoule safranée et légumes couscous	Poêlée de légumes sauce Bearnaise <i>(Beurre, estragon, échalote)</i> et purée de pommes de terre
Bûchette de chèvre	Yaourt nature LOCAL et sucre	Emmental BIO	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison LOCAL	Fruit BIO	Riz au lait	Liégeois au chocolat	Cake miel cannelle
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Bongateau à la fraise Lait Compote pomme fraise	Baguette et confiture à la framboise Lait Fruit de saison	Croissant Fromage blanc nature et sucre Jus de pomme	Pain au lait et tablette de chocolat au lait Lait Fruit de saison



Nouveauté



Bleu Blanc
Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



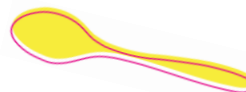
Produit
AOC/AOP



Produit **BIO**



Menu



Semaine du 18 au 22 Octobre 2021



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé	Pain spécial	
Céleri BIO mayonnaise Salade verte BIO	Lentilles BIO en salade Salade de blé à la Catalane	Œufs durs sauce cocktail Œufs durs sauce froide Andalouse (Painrons, tomates, paprika, mayonnaise)	Carottes râpées LOCALES Chou blanc râpé LOCAL vinaigrette	Endives et vinaigrette Concombre LOCAL à la crème et ciboulette
Limande meunière MSC	Saucisse de volaille BIO Boulettes au pistou	Chili sin carne (riz BIO) 	Pot au feu Croc veggio tomate Légumes pot au feu	Paupiette de veau au jus Omelette
Polenta et épinards béchamel	Haricots verts à l'ail et pommes campagnardes			Petits pois et coquillettes LOCALES
Mimolette Edam	Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature LOCAL et sucre	Brie BIO Carré de l'Est	St Nectaire Cantal	Petit suisse BIO nature et sucre Petit suisse fruité BIO
Flan à la vanille Flan au chocolat	Fruit de saison LOCAL	Fruits de saison BIO	Compote de pommes BIO Compote pomme fraise BIO	Crêpe nature sucrée Crêpe au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pailloline Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Baguette et confiture de groseille Fromage blanc sucré Jus d'orange	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Compote de pomme	Barre bretonne Lait Fruit de saison	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Fruit de saison



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



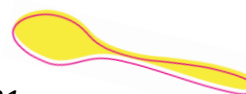
Viande racée



Produit AOC/AOP



Produit BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie Salade coleslaw	Salade de pdt BIO à l'échalotte Salade de lentilles BIO	Tartine de la mer tomateé <i>(maquereau, fromage fouetté, ciboulette)</i> Roulade de volaille et cornichons	LE JOUR DU Végé Haricots verts BIO en salade Betteraves LOCALES à la vinaigrette	Concombre LOCAL et maïs Endives et croûtons
Cordon bleu Galette espagnole	Bœuf carottes <i>(sauté de bœuf au jus et carottes)</i> Pavé de colin mariné au thym	Escalope de poulet au jus Escalope de blé	Omelette nature BIO	Pavé de merlu MSC sauce Lombarde
Ratatouille BIO et riz BIO		Purée de pommes de terre BIO et chou fleur béchamel BIO	Macaronis LOCALES et fondue de poireaux	Mélange de légumes (Chou-fleur, carottes) et brocolis et mélange de 4 céréales BIO
Gouda BIO Montboissier	Fromage frais au sel de guérande Cotentin	Fromage blanc BIO sauce fraise Fromage blanc BIO et sucre	Camembert BIO Brie BIO	Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature LOCAL et sucre
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruits BIO	Fruit de saison	Fruits de saison LOCAL	Cake BIO au chocolat
GOUTER Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Fruit de saison	GOUTER Pain au chocolat Petit suisse sucré Jus d'orange	GOUTER Baguette Camembert Jus de pomme	GOUTER Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Compote de pomme poire	GOUTER Biscotte et beurre Lait Fruit de saison



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Produit BIO



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
TOUSSAINT	LE JOUR DU Végé Potage BIO au potimarron	Salade farandole <i>(Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis et maïs)</i> Salade de mâche	Salade Iceberg Salade Fantaisie <i>(Frisée, chou chinois, chicorée rouge)</i>	Pain spécial Carottes râpées LOCALES Céleri LOCAL rémoulade
	 Boulgour, lentilles et maïs	Sauté de veau sauce marenco <i>(Sauce tomate, oignon, champignon)</i> Omelette	Hachis Parmentier BIO <i>Boulettes azuki Purée de pommes de terre BIO</i>	Aiguillettes de colin MSC panées
		Carottes rondelles miel orange et flageolets		Epinards à la béchamel BIO et riz créole BIO
	Tome noire Tome grise	Mimolette Emmental BIO	Carré de l'Est Brie	Petit suisse fruité BIO Petit suisse BIO nature et sucre
	Fruit de saison LOCAL	Compote de pommes BIO Compote pomme fraise BIO	Fruit de saison BIO	Eclair vanille Eclair au chocolat
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Gaufre pâtissière Lait Compote pomme cassis	Bongateau au chocolat Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette Cotentin Compote de pomme