








Menu

Semaine du 30 Août au 3 Septembre 2021



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

Cocktail de rentrée

			 Carottes râpées BIO	 Betteraves à la vinaigrette
			Hamburger Fishburger	Beignet de calamar
			Potatoes	Petit pois 
			Fromage fondu Président	 Petit suisse fruité BIO
			Glace	Fruit de saison 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
			Gaufre Lait Fruit de saison	Baguette Camembert Jus de pomme



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



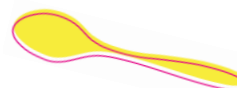
Viande racée



Produit AOC/AOP



Produit BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade verte	Tomates LOCALES vinaigrette et mozzarella	Melon BIO	Salade de lentilles BIO vinaigrette	Concombre LOCAL en salade
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 cube vapeur	Semoule et julienne de légumes	Carottes braisées et riz pilaf	Macaronis LOCALES et piperade
Emmenthal BIO	Yaourt nature LOCAL et sucre	Mimolette	Fromage frais aux fruits	Brie
Ile flottante	Tarte pomme abricot	Flan à la vanille BIO	Fruits de saison LOCAL	Ananas 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	Bongateau 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



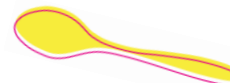
Viande racée



Produit AOC/AOP



Produit BIO



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU
Duo de carottes	Tomates LOCALES vinaigrette	Œufs durs Piccalilli <i>(brisures de choux fleurs, carottes, mayonnaise, cornichons)</i>	Salade de blé BIO à l'orientale	Pastèque BIO
Sauté de bœuf sauce Lyonnaise Omelette nature	Paupiette de veau au jus <i>Boulettes au pistou</i>	Pavé de merlu MSC à la crème	Rôti de porc aux 2 moutardes <i>Pané de mozzarella</i>	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	Fromage blanc BIO et sucre	Petit suisse BIO et sucre	Brie	Tomme noire
Fruits de saison LOCAL	Beignet au chocolat	Fruits de saison LOCAL	Fruits de saison BIO	Abricots 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



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



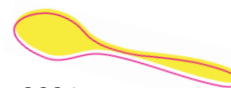
Viande racée



Produit AOC/AOP



Produit BIO



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Trio de crudités (carotte jaune et orange, navet)	Betteraves LOCALES à la vinaigrette	Concombre LOCAL vinaigrette	LE JOUR DU Végé Œuf dur Mayonnaise	Chiffonnade de salade verte
Saucisse de Toulouse BIO <i>Croc veggie au fromage</i>	Emincé de volaille BIO sauce Jumbalaya <i>(Oignons, curry, crème, julienne de légumes)</i> <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 <i>(Beurre, estragon, échalote)</i> et pommes rissolées		
Edam BIO	Fromage frais aux fruits	Cotentin	Yaourt nature LOCAL et sucre	Carré de l'est
Compote de pommes 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
LE JOUR DU Végé				
Concombre BIO à la vinaigrette	Macédoine mayonnaise BIO	Chou rouge LOCAL sauce enrobante à l'échalote	Tarte au fromage	Carottes râpées LOCALES
Riz BIO et base Hindou <i>(Riz, lentilles, mélange Tandoori, pois chiches, poireaux, tomates)</i>	Sauté de bœuf sauce mironton <i>(Sauce tomate, oignons)</i> Omelette	Rôti de porc au jus <i>Escalope de blé panée</i>	Paupiette de veau sauce hongroise <i>Boulette azuki</i>	Pavé de colin MSC gratiné au fromage
	Pommes campagnardes et brocolis	Haricots blancs à la tomate et carottes vichy	Haricots verts BIO et pommes vapeur BIO	Courgettes à la béchamel et tortis LOCALES
Camembert BIO	Yaourt aromatisé LOCAL	Gouda	Cantal	Fromage blanc BIO et cassonade
Ananas au sirop	Fruit de saison LOCAL	Milk shake au cacao	Fruit de saison BIO	Gaufre pâtissière
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Petit suisse aux fruits Jus de raisin	Gaufre pâtissière Lait Compote pomme cassis	Bongateau au chocolat Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette Cotetin Compote de pomme



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 et betteraves	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 au paprika <i>Filet de limande sauce pain d'épice</i>	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 Barnaise <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



Semaine du 18 au 22 Octobre 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Céleri BIO mayonnaise	Lentilles BIO en salade	Œufs durs sauce cocktail	Carottes râpées LOCALES	Endives et vinaigrette
Limande meunière MSC	Saucisse de volaille BIO <i>Boulettes au pistou</i>	Chili sin carne (riz BIO) 	Pot au feu <i>Croc veggie tomate</i> Légumes pot au feu	Paupiette de veau au jus <i>Omelette</i>
Polenta et épinards béchamel	Haricots verts à l'ail et pommes campagnardes			Petits pois et coquillettes LOCALES
Mimolette	Yaourt aromatisé LOCAL	Brie BIO	St Nectaire	Petit suisse BIO nature et sucre
Flan à la vanille	Fruit de saison LOCAL	Fruits de saison BIO	Compote de pommes BIO	Crêpe nature sucrée
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



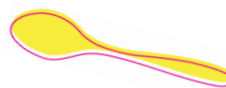
Viande racée



Produit
AOC/AOP



Produit BIO



VACANCES SCOLAIRES				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie	Taboulé BIO	Tartine de la mer tomateé <i>(maquereau, fromage fouetté, ciboulette)</i>	LE JOUR DU Végé Haricots verts BIO en salade	Concombre LOCAL et maïs
Cordon bleu <i>Galette espagnole</i>	Bœuf carottes <i>(sauté de bœuf au jus et carottes)</i> <i>Pavé de colin mariné au thym</i>	Escalope de poulet au jus <i>Escalope de blé</i>	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	Fromage frais au sel de guérande	Fromage blanc BIO sauce fraise	Camembert BIO	Yaourt aromatisé LOCAL
Liégeois vanille	Fruits BIO	Fruit de saison	Fruits de saison LOCAL	Cake BIO au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Bongateau à la fraise Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pain au chocolat Petit suisse sucré Jus d'orange	Baguette Camembert Jus de pomme	Baguette et tablette de chocolat au lait Lait Compote de pomme poire	Biscotte et beurre Lait Fruit de saison



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



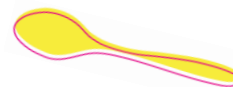
Viande racée



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 Iceberg	Carottes râpées LOCALES
	 Boulgour, lentilles et maïs	Sauté de veau sauce marengo <i>(Sauce tomate, oignon, champignon)</i> Omelette	 Hachis Parmentier BIO Boulettes azuki Purée de pommes de terre BIO	Aiguillettes de colin MSC panées sauce méditerranée <i>(Ail, basilic, safran, huile d'olive)</i>
		Carottes rondelles miel orange et flageolets		 Epinards à la béchamel BIO et riz créole BIO
	Tome noire	 Mimolette BIO	Carré de l'Est	 Petit suisse fruité BIO
	Fruit de saison LOCAL	 Compote de pommes BIO	 Fruit de saison BIO	Eclair vanille
GOUTER	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