


















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

Tomates vinaigrette 	Salade de blé à la parisienne (tomate, maïs, ciboulette) 			
Sauté de veau sauce basquaise (tomate, poivron)  	Chicken Wings 			
Pommes Campagnardes	Courgettes béchamel 	FERIE	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
Fromage fondu Président	Saint Nectaire 			
Compote de pommes	Fruits 			

 Production locale	 Produits BIO	 Bleu blanc cœur	 Nouvelles recettes	 Appellation d'Origine Protégée
 Viande racée	 Label Rouge	 Pêche responsable	 Appellation d'origine contrôlée	 Indication Géographique Protégée
 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française	 Plat ou produit "ESSENTIEL"	 Confectionné à la cuisine centrale	 HVE Haute valeur environnementale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Vinaigrette basilic	Betteraves en salade Vinaigrette échalote		Roulé de surimi et mayonnaise	Tomates vinaigrette du Terroir
Lasagnes à la bolognaise	Omelette		Hot Dog (Saucisse de francfort LR)	Filet de colin frais Meunière et citron
Salade verte	Pommes Rissolées		Hot Dog végétarien (stick végétarien)	Haricots beurre Saveur du Soleil (basilic, tomates, oignons) (CE2)
Brie	Fromage frais aux fruits		Salade verte	Yaourt nature et sucre
Flan nappé au caramel	Fruits (Ecoresponsable)		"P'tit Louis"	Tarte Normande Tarte aux poires
			Soupe de fraise à la menthe	

Production locale  
 Viande racée  
 Spécialité du chef

Produits BIO  
 Label Rouge  
 Viande d'origine  
Française

Bleu blanc cœur  
 Pêche responsable  
 Plat ou produit "ESSENTIEL"

Nouvelles recettes  
 Appellation d'origine  
contrôlée  
 Confectionné  
à la cuisine centrale

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 HVE Haute valeur environnementale



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

	Salade de pommes de terre à l'échalote				
	Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons, ail)			Brandade de poisson (purée de pommes de terre )	Carottes râpées vinaigrette
					Sauce à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)
FERIE	Petits pois à la Paysanne			Salade verte	Semoule
	Cantal			Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature
	Fruits (Ecoresponsable)			Fruits	Crème dessert au chocolat

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat ou produit "ESSENTIEL"

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- Confectionné à la cuisine centrale

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- HVE Haute valeur environnementale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU  Végé			MENU 100%
Pizza tomate fromage	Salade iceberg, radis et maïs Vinaigrette nature		Pastèque	Tomates  vinaigrette
Filet de lieu sauce orientale (tomate, légume couscous, cumin)	Egréné de pois cassés sauce tomate		Jambon blanc	Poulet rôti
Mélange de 4 céréales (blé , épeautre, orge, riz)	Riz créole		Jambon de poulet	Carottes  Vichy
Petit suisse nature et sucre	Fraidou		Pâtes spirales (Et fromage râpé)	Camembert
Fruits (Ecoresponsable)	Coupelle de compote de pommes		Liégeois au chocolat	Moelleux aux pommes



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Confectionné à la cuisine centrale