

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Friand au fromage

Céleri  
mayonnaise

Potage  
au potiron

Salade mélangée  
vinaigrette miel colombo

Filet de limande  
Meunière et citron

Poulet rôti  
au jus

Bouchée  
de soja

Rôti de bœuf  
et jus

Epinards et pommes de terre  
béchamel

Beignets de  
chou fleur

Flageolets  
à l'ail et persil

Haricots beurre  
à la tomate  
(CE2)

Cantal

Yaourt  
aromatisé à la framboise

Bûchette Mi chèvre

Petit moulé nature

Fruits  
(Ecoresponsable)

Tarte Normande

Fruits

Halwa à la semoule  
(cannelle, vanille)



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



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



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

HVE  
Haute valeur environnementale

Viande racée



Label Rouge

Pêche responsable

Spécialité du chef



Viande d'origine  
Française

Plat ou produit "ESSENTIEL"

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	100 % CIRCUITS COURTS			LE JOUR DU
	Potage aux légumes		Pâté de foie et cornichons	Salade des Antilles (laitue), croûtons et vinaigrette à l'ananas (Sous réserve local)
	Sauté de bœuf sauce pain d'épices		Brandade de colin (purée de pommes de terre )	Omelette
	Pâtes cagarol Et fromage râpé (100-150 mg calcium)		Laitue	Petits pois à la paysanne (échalote, champignon, herbes de Provence)
	Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium)		Comté	Croqlait
	Kiwi		Fruits	Stracciatella aux copeaux de 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
<b>LE JOUR DU</b> 				
 Œuf dur Piccalilli	 Batavia aux olives 		 Potage Cultivateur	  Céleri mayonnaise 
 Emincé de pois aux épices <small>(oignon, ail, tomate, cardamome, cumin, anis vert, raisin et abricots secs)</small>	 Sauté de porc Charcutière <small>(cornichons, oignons, ail, moutarde)</small> 		 Rôti de bœuf et jus	 Filet de poisson frais à la crème
	 Sauté de dinde Charcutière 			
 Blé 	 Semoule aux petits légumes 		Pommes smiles	 Brocolis béchamel
 Pont l'Evêque	Fraidou		Mimolette	Fromage frais nature et sucre
Fruits <small>(Ecoresponsable)</small>	Liégeois à la vanille		 Fruits	 Moelleux coco mandarine

	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
 Batavia aux croûtons 	 Taboulé		 <p>Salade iceberg et surimi, vinaigrette Antilles (moutarde, ananas, jus de pamplemousse) </p>	 LE JOUR DU  <p>Pizza au fromage au fromage</p>
 Jambon blanc	 Hoki pané et citron		 Colombo de poulet (oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo) 	<p>Nugget's de blé</p>
Jambon de poulet				
 Pâtes coquillettes au fromage râpé (100-150 mg calcium) 	 Epinards et pommes de terre béchamel		 Riz aux haricots rouges	 Chou fleur persillé
Fromage fondu Président	 Saint Nectaire		 Fromage blanc et coulis ananas estragon (>100 mg calcium) 	Edam
Compote de pommes	 Fruits (Ecoresponsable)		 Cake à l'ananas caramélisé 	Fruits

