

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Potage aux trois légumes
et pois cassés

Tortellini
pomodora mozzarella BIO
crème ciboulette
(Et fromage râpé)

Petit moulé nature
(>150 mg calcium)

Flan à la vanille

GOUTER

Pizza au
au fromage

Sauté de porc **CE2** sauce
charcutière
(tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)

Omelette BIO au fromage

Potiron
au gratin
(100-150 mg calcium)

Fruits BIO

GOUTER

Salami
et cornichons

Brandade de poisson **N**
(brandade de poisson, lentilles)

Laitue

Emmental BIO

Coupelle de compote
de pommes

GOUTER

Pain
Confiture d'abricots
Lait

Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur

Carottes râpées
vinaigrette persil

R Rôti de bœuf LR
et jus

Filet de cabillaud
à l'oseille

Rösti de légumes

Couronne des
Rois Briochée

GOUTER

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

Salade buffalo
(Laitue Iceberg, haricots rouges, maïs)

Cordon
bleu

Cordon végétal

























Chou Fleur persillé
Et Pommes de terre




















Mimolette
(>150 mg calcium)

GOUTER

Viande d'origine Française
Production locale
Confectionné à la cuisine centrale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade de mâche et miettes de surimi	Salade de boulgour BIO à l'orientale (pois chiches, oignon, cumin, tomate, raisin et abricot sec)	Betteraves râpées vinaigrette du Terroire	Salade verte et croûtons Dés de brebis (100-150 mg calcium)	
Filet de saumon sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)	Croustillant au fromage	Sauté de bœuf LR sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)	Pâtes Crozets sauce carbonara	Chicken Wings
		Filet de hoki citron	Pâtes Crozets sauce fromagère (tomate, haricot blanc, fromage ail et fines herbes)	Colin pané et citron
Semoule BIO	Gratin de Crécy	Chou fleur BIO béchamel	Et fromage râpé	Purée de patate douce BIO et pommes de terre
Saint Paulin	Yaourt nature BIO citron (>100 mg calcium)	Pont l'Evêque		Bûchette Mi Chèvre
	Fruits (Ecoresponsable)	Galette Frangipane	Crème dessert à la myrtille	Fruits BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Beurre Coupelle de compote de pommes ananas		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU 100% CIRCUITS COURTS	LE JOUR DU 
	 Laitue au maïs  	 Potage poireaux et pommes de terre BIO 	 Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Et dés d'emmental (100-150 mg calcium) 	Œuf dur mayonnaise
Boulette de bœuf RAV au curry 	 Colin pané et citron	Poulet rôti  	Sauté de veau Sauce Navarin  	Sauce jambalaya (haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)  
Boule pois chiche poivrons cumin		 Filet de limande Meunière et citron	Œufs brouillés 	
 Blé BIO 	Epinards Et Pommes de terre béchamel  	Petits pois à la Paysanne 	Gratin Dauphinois  	 Riz créole 
 Yaourt aromatisé BIO 		 Comté		Fromage blanc aux fruits Fromage blanc nature et sucre (>100 mg calcium)
Fruits (Ecoresponsable)	 Crème dessert BIO caramel   	Banane (Rup)	 Compote de pommes BIO 	 Fruits BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Miel Fruit		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade coleslaw		Salade Anglaise (Laitue,  cheddar, croûtons vinaigrette du Terroir)		Potage au potiron  Et fromage râpé (100-150 mg calcium)
 Jambon de Paris	Viennoise de poulet	 Omelette au fromage	 Filet de poisson frais Sauce Aurore	 Bœuf braisé sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)
 Filet de cabillaud Lombarde	Œufs durs béchamel			 Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)
Pâtes coquillettes HVE3 (Et Fromage râpé)	Purée de pommes de terre et carottes 	Brocolis  béchamel	 Haricots verts BIO persillés	Pommes rissolées
	 Yaourt nature BIO et sucre  	Emmental	Saint Paulin	
Liégeois au chocolat	 Fruits BIO	 Purée de pommes BIO à la cannelle  	Cake sportif	Fruits (Ecoresponsable)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Fromage blanc nature et sucre Fruit		



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale