

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fruit Corn flakes Lait	Baguette et confiture	Fruit Yaourt aromatisé Sablé de Retz	Baguette et beurre	Fruit
Salade iceberg	Salade anglaise (laitue iceberg, cheddar, croûtons)		Menu de rentrée Diabolo grenadine Pastèque 	   Carottes râpées BIO LOCALES à la méridionale (mayonnaise, ail, basilic, huile d'olive, épice paëlla)
Vinaigrette nature	Vinaigrette terroir		Cheeseburger (colin)	 Colin meunière et citron
Parmentier de canard	LE JOUR DU 	 Rôti de veau FR sauce cocktail	Fish burger	
Brandade de morue	Lasagne riccota	 Cubes de saumon sauce aurore	70 Frites	Haricots verts BIO 
		Chou romanesco	30 Salade verte et sa vinaigrette	   Pâtes BIO LOCALES
		Semoule		
		Cantal AOC 		
Flan à la vanille	 Compote de pomme et cigarette russe	 Fruit	 Soupe de fruits rouges  au basilic	 Yaourt BIO LOCAL aromatisé 
GOUTER  Cake aux pommes Lait Fruit	GOUTER Croissant Fromage frais nature et sucre Fruit	GOUTER Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre PUR Jus d'orange	GOUTER Madeleines longues Lait Compote pomme vanille	GOUTER Baguette Croq lait 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Baguette et confiture	Fruit	Fruit Lait Baguette et beurre	Brioche	Fruit
	Tomate vinaigrette		Salade buffalo (laitue, maïs, haricots rouges)	
	Vinaigrette ciboulette		Vinaigrette échalote	
Chicken wings LR (poulet) 	LE JOUR DU 	Boulettes d'agneau sauce pruneaux	Rôti de bœuf froid LR 	 Filet de lieu noir frais sauce orientale
 Nugget's de poisson (colin)	 Dahl de lentilles corail BIO et riz BIO 	 Filet de hoki sauce waterzoï (julienne de légume oignon poireau ail crème)	 Colin au crumble de pain d'épices	
Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats Boulgour 		Purée de potiron	Courgettes HVE à l'ail spiraes BIO (pâtes)	Semoule saveur méditerranéenne Légumes tajine (carotte courgette céleri navet pois chiche poivron)
Fromage frais aux fruits		Brie		 Saint Nectaire AOC
Fruit ECORESPONSABLE	Liégeois à la vanille	  Purée de pommes BIO LOCALES et cigarette russe	 Yaourt nature et sucre	 Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat Yaourt aromatisé Fruit	Baguette Pavé demi-sel PUR Jus de raisin	Moelleux caramel beurre salé Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit	 Cake vanille Yaourt nature et sucre Compote de pomme

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Baguette et beurre	Compote de pommes	PUR Jus de pomme Lait Brioche	Baguette et confiture	Fruit
Salade verte et croûtons			Carottes râpées BIO LOCALES et dés de mimolette	Pastèque
Vinaigrette au basilic			Vinaigrette moutarde à l'ancienne	
Pané de blé	Sauté de bœuf sauce hongroise	Filet de hoki sauce lombarde	Penne HVE à la bolognaise (bœuf) DURABLE	Calamars à la romaine
LE JOUR DU Végé	Cubes de saumon sauce hongroise		Penne HVE sauce fromagère au poisson DURABLE	
Epinards pommes de terre béchamel	Petits pois carottes	Mélange de 4 céréales Potiron à la ciboulette		Ratatouille Riz
	Cantal	Yaourt BIO LOCAL aromatisé		
Flan au chocolat	Fruit de saison ECORESPONSABLE	Fruit	Compote de pomme et cigarette russe	Fromage frais nature et sucre
GOUTER Cake citron Lait Fruit	GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre PUR Jus d'orange	GOUTER Gaufre au sucre Lait Compote pomme ananas	GOUTER Pain au lait Fromage frais aux fruits Fruit	GOUTER Baguette Fraidou Compote de pommes

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brioche	Fruit	PUR Jus d'orange Biscottes et confiture Yaourt nature et sucre	Fruit	Baguette et confiture
	Concombres vinaigrette	Tomate vinaigrette		Iceberg, radis rondelles et maïs
	Vinaigrette nature	Vinaigrette orientale (raz el hanout)		Vinaigrette agrumes
Escalope de poulet LR sauce curry	Boulettes de colin pané et citron	Gâteau d'œufs sauce potiron orientale	Rôti de bœuf LR et jus	Moule à la crème
Quenelles de brochet sauce nantua		LE JOUR DU Végé	Pavé de merlu sauce ciboulette	
Carottes BIO LOCALES Lentilles	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel au fromage)	Riz BIO Haricots beurre HVE	Pommes rissolées Courgettes à l'ail	Spirales (pâtes) BIO et fromage râpé
Saint Nectaire			Yaourt nature et sucre	
Fruit ECORESPONSABLE	Fromage frais aux fruits	Crème dessert caramel	Fruit	Flan vanille coco
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Cake spéculoos Lait Compote de pomme	Baguette Fromage frais au sel de Guérande PUR Jus de pommes	Croissant Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Compote pomme abricot	Fourrandise à la fraise Lait 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fruit	Baguette et confiture	PUR Jus de pommes Yaourt aromatisé Sablé de Retz	Baguette et beurre	Fruit
 Salade verte BIO et croûtons Vinaigrette terroir	Endives vinaigrette Vinaigrette au caramel			   Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette nature
 Bœuf bourguignon FR	LE JOUR DU  Gratin campagnard dont 10g de fromage râpé	Jambon de poulet	Rôti de porc au jus	 Steak de colin sauce blanquette
 Colin mariné thym citron		Cubes de saumon sauce aneth	 Steak haché de cabillaud sauce bourride (épice paëlla, herbes de provence, crème, ail, julienne de légume, oignon)	
Riz carottes et navets (50/50)		Purée de pommes de terre et courgettes	Choux de Bruxelles 30 Penne HVE 70	 Boulgour aux petits légumes
		  Yaourt BIO LOCAL aromatisé	Cantal 	
Flan à la vanille	  Purée de pommes BIO LOCALES et cigarette russe	Fruit de saison ECORESPONSABLE	Fruit 	Fromage frais nature et sucre
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Lait Fruit	Fourrandise citron Fromage frais aux fruits Fruit	Pain au chocolat Lait Compote pomme fraise	 Quatre-quart Yaourt nature et sucre PUR Jus d'orange	Baguette Pavé demi-sel Fruit
 <i>Produit BIO</i>  <i>Label Rouge</i>  <i>Issu des régions ultra-périphériques</i>	 <i>Appellation d'Origine Protégée</i>  <i>Indication Géographique Protégée</i>  <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i>	 <i>Pêche responsable</i>  <i>Viande racée</i>  <i>Bleu Blanc Cœur</i>	 <i>Spécialité du chef</i>  <i>Nouvelle recette</i>  <i>Plat durable</i>	 <i>Viande d'Origine Française</i>  <i>Production locale</i>

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fruit	Baguette et confiture	Compote de pommes Yaourt nature et sucre Baguette et beurre	Fruit	Brioche
		 Céleri râpé sauce cocktail Vinaigrette miel		Duo carotte et chou blanc sauce aioli
 Colin meunière et citron	 Pizza fromage BIO  LE JOUR DU 	Paupiette de veau sauce bobotie	Rôti de bœuf LR  et jus	 Pavé de merlu sauce citron
		 Hoki sauce carotte jus de citron anis	Pavé de colin napolitain (tomate, chapelure, huile d'olive, champignon, poivron)	
Epinards béchamel Mélange de 4 céréales 	Salade verte BIO	30 Semoule safranée  70 Haricots verts HVE	 Pâtes BIO LOCALES 70  Julienne de légumes 30	30 Petits pois HVE 70 Purée de pommes de terre
Fromage frais aux fruits	Saint Nectaire 		Camembert	
Fruit ECORESPONSABLE	Compote pomme abricot et cigarette russe	Flan nappé au caramel	Fruit 	Yaourt nature et sucre 
GOUTER Baguette Petit moulé nature PUR Jus de pommes	GOUTER Pain au lait Yaourt aromatisé Fruit	GOUTER  Cake au miel Lait Fruit	GOUTER Palets bretons Fromage frais nature et sucre Compote de pomme banane	GOUTER Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Baguette et beurre	Compote de pommes	Fruit Lait Brioche	Fruit	Baguette et confiture
	Endives et croutons	 Soupe aux fèves (fève, chou, épinard, blé) et fromage râpé		 Chou blanc, framboise, dés d'abricots, amandes vinaigrette pomme
 Sauté de bœuf marengo	Omelette BIO 	Civet de dinde LR (gingembre, miel, amandes, sauge, clou de girofle, vinaigre) 	Brouet de chapon	 Steak de colin sauce ciboulette
 Cubes de saumon sauce oseille	LE JOUR DU 	Emincé de pois sauce miel gingembre amande 	Pané de blé fromage épinards	
Lentilles à la paysanne	Chou fleur et pommes de terre béchamel mornay (au fromage)	Haricots beurre HVE2	Panais, carotte 25% et navets 25%	Purée de potiron
		Boulgour 	Blé 50% 	
Saint Nectaire 			  Yaourt BIO LOCAL aromatisé	
Flan au chocolat	Fromage blanc, miel et flocons d'avoine	Fruit 	Fruit ECORESPONSABLE	 Taillis de fruits secs (pudding au pain, fruits secs)
GOUTER  Cake fraise Lait Compote pomme ananas	GOUTER Baguette Petit moulé Fruit	GOUTER Baguette et beurre Yaourt nature et sucre PUR Jus d'orange	GOUTER Gâteau marbré Lait Compote de pomme	GOUTER Croissant Fromage frais aux fruits 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lait Corn flakes Fruit	PUR Jus de pomme Baguette et confiture Yaourt aromatisé	Compote de pomme Brioche Lait	PUR Jus d'orange Baguette et miel Yaourt nature et sucre	Fruit Biscotte et confiture Yaourt sucré
Concombres vinaigrette Vinaigrette nature	Céleri rémoulade Sauce salade exotique			
LE JOUR DU Vége Riz BIO et égrené végétal BIO à l'asiatique	Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise Cubes de colin sauce colombo Carottes BIO LOCALES et pommes de terre quartiers (50/50)	Filet de hoki sauce crème Chou romanesco 30 Coudes (pâtes) 70	Semoule à l'africaine (bœuf) BIO DURABLE Steak haché de cabillaud sauce aneth Semoule sans viande Legumes couscous sans viande	Filet de lieu noir frais sauce crème Petits pois Pommes boulangères
		Tomme croûte fleurie	Yaourt nature et sucre	Edam
Crème dessert à la vanille	Fromage frais aux fruits	Fruit BIO	Fruit	Gâteau amandes poire marron
GOUTER Baguette et miel Yaourt aromatisé Compote pomme abricot	GOUTER Quatre-quart au chocolat Lait Fruit	GOUTER Baguette Pavé demi-sel Compote de pomme banane	GOUTER Pain au chocolat Lait Fruit	GOUTER Baguette et pâtes à tartiner Fromage frais 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PUR Jus d'orange Baguette et beurre yaourt nature et sucre	Pur jus de pomme Baguette et confiture Yaourt aromatisé	PUR Jus de pommes Yaourt nature sucré Brioche	Lait Coco pop's Compote de pommes	PUR Jus d'orange Biscotte et confiture Yaourt sucré
			Endives aux pommes Vinaigrette caramel	 HALLOWEEN Velouté carotte lentilles corail
Sauté de dinde LR sauce Vallée d'Auge 	 Limande meunière	Escalope de dinde LR  sauce haricots rouges	Rôti de bœuf LR  sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)	 LE JOUR DU  
 Filet de hoki au bouillon méditerranéen		 Steak de colin sauce waterzoï	 Pavé de merlu sauce estragon (oignon, mélange 3 légumes, crème, estragon)	  Spirales BIO sauce potiron ail et fines herbes
Polenta crémeuse à la carotte (Blé pour l'option végé)  Navets à la crème	Epinards et pommes de terre béchamel 	Brocolis Blé pilaf 	Haricots verts  Pommes sautées	 
Tomme noire	Emmental	Cantal 		
  Purée de pommes BIO LOCALES et cigarette russe	Fruit ECORESponsable	Fruit 	 Yaourt BIO LOCAL aromatisé 	  Fromage blanc à la mandarine
GOUTER  Cake ananas caramel Lait Fruit	GOUTER Baguette et confiture d'abricot Fromage frais aux fruits Compote de pomme	GOUTER Baguette et beurre Lait Fruit	GOUTER Pain au lait Fromage frais nature et sucre Fruit	GOUTER Baguette Fromage frais au sel de Guérande 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