



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

Tomates vinaigrette Concombres vinaigrette	Salade de blé à la parisienne aux dés d'emmental (tomate, maïs, ciboulette) Salade de coquillettes au pesto aux dés d'emmental (basilic)			
Sauté de veau sauce basquaise (tomate, poivron)	Chicken Wings			
Filet de merlu sauce basquaise (tomate, poivron)	Croq'veggie à la tomate			
Pommes Campagnardes	Courgettes béchamel	FERIE	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
Fromage fondu Président Pavé demi sel				
	Fruits			



LUNDI **MARDI** **MERCREDI** **JEUDI** **VENDREDI**

LE JOUR DU **Vege**

<p> Carottes râpées </p> <p>Vinaigrette basilic</p> <p> Céleri </p> <p>rémoulade</p>	<p> Betteraves en salade </p> <p>Vinaigrette échalote</p> <p> Macédoine</p> <p>mayonnaise </p>	<p></p>	<p>Roulé de surimi </p> <p>et mayonnaise</p>	<p>Tomates </p> <p>aux dés d'emmental</p> <p>vinaigrette du Terroir</p> <p>Salade verte </p> <p>aux dés d'emmental</p> <p>au maïs </p>
<p>Lasagnes</p> <p>à la bolognaise</p>	<p>Omelette </p>	<p>Rôti de bœuf froid</p> <p>et ketchup</p>	<p> Hot Dog</p> <p>(Saucisse de francfort LR)</p>	<p>Filet de colin frais</p> <p>Meunière et citron</p>
<p>Lasagne</p> <p>au saumon</p>	<p>Omelette </p>	<p>Bouchées azuki</p> <p>(blé, haricots azuki, tomate,</p> <p>courgettes, poivrons)</p> <p>et ketchup</p>	<p>Hot Dog végétarien</p> <p>(stick végétarien) </p>	<p>Filet de colin frais</p> <p>Meunière et citron</p>
<p>Salade </p> <p>verte </p>	<p>Pommes</p> <p>Rissolées</p>	<p>Chou fleur</p> <p>Sauce Mornay</p> <p>(béchamel et fromage) </p>	<p> Salade </p> <p>verte aux dés de mimolette</p>	<p>Haricots beurre</p> <p>Saveur du Soleil</p> <p>(basilic, tomates, oignons)</p> <p>(CE2) </p>
<p>Brie</p> <p>Carré</p>	<p>Fromage frais</p> <p>aux fruits</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>et sucre</p>	<p> Gorgonzola</p> <p> Fourme d'Ambert</p>	<p></p>	<p></p>
<p></p>	<p>Fruits</p> <p>(Ecoresponsable)</p>	<p> Purée</p> <p>de pommes </p> <p> Purée de pommes</p> <p>verveine </p>	<p>Soupe de fraise </p> <p>à la menthe </p>	<p>Tarte</p> <p>Normande</p> <p>Tarte</p> <p>aux poires</p>

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Label Rouge
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Produits BIO
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine contrôlée
- HVE Haute valeur environnementale
- Label Rouge
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine contrôlée
- HVE Haute valeur environnementale
- Label Rouge
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine contrôlée
- HVE Haute valeur environnementale
- Label Rouge
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine contrôlée
- HVE Haute valeur environnementale
- Label Rouge
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine contrôlée
- HVE Haute valeur environnementale
- Label Rouge
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine contrôlée
- HVE Haute valeur environnementale



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

			<p>Mousse de canard et cornichons</p> <p>Terrine de légumes</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Courgettes râpées vinaigrette basilic</p>
	<p> Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons, ail)</p>	<p> Emincé de dinde sauce forestière (crème, champignon)</p>	<p> Brandade de poisson (purée de pommes de terre) (Et Fromage râpé)</p>	<p> Sauce à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)</p>
	<p> Filet de lieu sauce aneth</p>	<p>Omelette aux oignons</p>		
FERIE	<p>Petits pois à la Paysanne</p>	<p>Jeunes carottes persillées</p>	<p>Salade verte</p>	<p> Semoule</p>
	<p> Cantal</p> <p> Bleu d'Auvergne</p>	<p> Brie Carré</p>		<p>Petit moulé nature</p> <p>Fondu Président</p>
	<p>Fruits (Ecoresponsable)</p>	<p>Chou vanille</p> <p>Eclair à la vanille</p>	<p> Fruits</p>	<p> Crème dessert au chocolat</p> <p> Crème dessert au caramel</p>

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			MENU 100%
	Salade iceberg, radis et maïs Vinaigrette nature Cœur de scarole et olives vertes		Pastèque Melon Jaune	Tomates au chèvre vinaigrette
Filet de lieu sauce orientale (tomate, légume couscous, cumin)	Egréné de pois cassés sauce tomate	Rôti de veau froid et mayonnaise	Jambon blanc	Poulet rôti
		Bouchées au pistou (blé, pois, tomate, oignon, basilic)	Filet de hoki Waterzoï	Omelette aux herbes
Mélange de 4 céréales (blé, épeautre, orge, riz)	Riz créole	Ratatouille et pommes vapeur	Pâtes spirales Et fromage râpé	Carottes Vichy
Petit suisse nature Petit suisse aux fruits	Fraidou Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé à la vanille		
Fruits (Ecoresponsable)	Cupelle de compote de pommes Cupelle de compote pomme abricots	Banane Rup	Glace	Moelleux



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Viande d'origine Française



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Confectionné à la cuisine centrale

Viande racée

Spécialité du chef