

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p><b>Salade de tomates</b> </p> <p> Carottes râpées </p> <p>vinaigrette aux agrumes</p> <p>Et dés d'emmental</p> <p>( 100-150 mg calcium)</p>				<p><b>Salade Anglaise</b></p> <p>(Salade, croûtons, cheddar)</p> <p>Concombre </p> <p>vinaigrette</p> <p>Et Dés de cheddar</p> <p>(100-150 mg calcium)</p>
<p> Filet de saumon</p> <p>Sauce Aurore</p>	<p> Escalope de poulet</p> <p>Marengo</p>		<p>Nems aux légumes</p> <p>sauce Nems</p>	<p> Rôti de bœuf BIO</p> <p>et sauce cocktail</p>
<p> Semoule BIO</p>	<p>Œufs durs</p> <p>sauce Aurore</p>		<p>Riz Cantonnais</p>	<p> Filet de limande</p> <p>Meunière et citron</p>
	<p>Courgettes béchamel</p> <p>Et Pommes de terre </p>		<p><b>Fromage blanc aux fruits</b></p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>(&gt;100 mg calcium)</p>	<p>Haricots verts</p> <p>à l'ail</p>
<p><b>Coupelle de compote de pommes ananas</b></p> <p>Coupelle de compote de pommes banane</p> <p><b>Ou Glace</b></p>	<p><b>Yaourt brassé aux fruits</b></p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>(&gt;100 mg calcium)</p>		<p>Fruits </p>	

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
-------	-------	----------	-------	---------

LE JOUR DU

<p><b>Pastèque</b> Melon </p>	<p><b>Tomates</b>  <b>vinaigrette</b>  Salade Buffalo (Salade Iceberg, haricots rouges et maïs) <b>Et dés d'emmental</b> ( &gt;150 mg calcium)</p>		<p><b>Radis rondelle et maïs</b> Concombre  vinaigrette  <b>Et dés d'emmental</b> ( &gt;150 mg calcium)</p>	<p></p>
<p>Sauté de veau  sauce Dijonnaise </p>	<p>Cordon bleu</p>		<p> Sauce Bolognaise BIO </p>	<p>Pizza tomate et fromage </p>
<p> Filet de lieu huile d'olive citron </p>	<p> Œufs brouillés </p>		<p> Base New Delhi BIO </p>	
<p> Blé BIO  Et Ratatouille BIO </p>	<p>Purée  de pommes de terre </p>		<p> Pâtes spirales BIO (fromage râpé) </p>	<p>Salade composée  (Laitue,  olives noirs et dés de mimolette) (100-150 mg calcium)</p>
<p></p>	<p></p>		<p></p>	<p><b>Fraidou</b> Petit moulé ail et fines herbes ( &gt;150 mg calcium)</p>
<p><b>Liégeois à la vanille</b> Liégeois au chocolat ( &gt;100 mg calcium)</p>	<p><b>Coupelle de Compote de pommes</b> Coupelle de compote de pommes poire <b>Ou glace</b></p>		<p>Fruits </p>	<p><b>Crème au chocolat</b> Crème aux myrtilles </p>

**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**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

MENU 100% CIRCUITS COURT

<p>Salade de tomates vinaigrette du Terroir Et dés d'emmental ( &gt;150 mg calcium)</p>			<p><b>LE PAYS BASQUE</b> Salade composée (Salade, poivrons rouges et dés de brebis) Vinaigrette au piment d'Espelette (100-150 mg calcium)</p>	<p><b>Rosette et cornichons</b> Rillettes de thon</p>
<p>Saucisse de Toulouse</p>	<p><b>Sauté de bœuf</b> sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)</p>		<p><b>Axoia</b> de veau Sauce Piment d'Espelette</p>	<p><b>Hoki pané et citron</b></p>
<p>Palets carottes herbes BIO</p>	<p>Filet de merlu sauce Bobotie</p>		<p>Œufs durs sauce Basquaise</p>	<p><b>Gratin du Sud</b> (fromage râpé : 100-150 mg calcium)</p>
<p>Lentilles BIO à la Paysanne</p>	<p>Rösti de légumes</p>		<p>Pommes vapeur</p>	
	<p><b>Yaourt BIO à la framboise</b> <b>Yaourt BIO nature et sucre</b> ( &gt;100 mg calcium)</p>			
<p>Compote de pommes BIO</p>	<p>Fruits BIO</p>		<p>Gâteau Basque</p>	<p>Fruit (Fraises au sucre)</p>



- |   |  |   |   |  |
|---|--|---|---|--|
| <p> <i>Produit BIO</i></p> <p> <i>Label Rouge</i></p> <p> <i>Issu des régions ultra-périphériques</i></p> | <p> <i>Appellation d'Origine Protégée</i></p> <p> <i>Indication Géographique Protégée</i></p> <p> <i>Appellation d'Origine Contrôlée</i></p> | <p> <i>Pêche responsable</i></p> <p> <i>Viande racée</i></p> <p> <i>Bleu Blanc Cœur</i></p> | <p> <i>Spécialité du chef</i></p> <p> <i>Nouvelle recette</i></p> <p> <i>Plat durable</i></p> | <p> <i>Viande d'origine Française</i></p> <p> <i>Production locale</i></p> <p> <i>Confectionné à la cuisine centrale</i></p> |
|---|--|---|---|--|

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Concombre vinaigrette</b> </p> <p>Salade de tomates </p>			<b>LE JOUR DU</b>	<p> <b>Houmous poivrons BIO</b></p> <p> Houmous edamame BIO</p>
<p>Sauté de porc CE2 </p> <p>aux pruneaux</p>	<p> Filet de merlu</p> <p>sauce Basquaise </p>		<p> Couscous BIO </p> <p>végétarien</p>	<p>Poulet rôti </p>
<p>Sauce Egréné à la Marocaine </p>				<p>Omelette au fromage </p>
<p> Carottes BIO </p> <p> Et Pommes de terre BIO </p>	<p>Duo de haricots verts et beurre </p> <p> Et Lentilles BIO</p>		<p>Semoule et légumes du couscous </p>	<p> Pâtes coquillettes BIO </p> <p> et ratatouille BIO (fromage râpé)</p>
	<p><b>Saint Paulin Cheddar</b></p> <p>(&gt;150 mg calcium)</p>		<p><b>Fromage frais nature et sucre</b></p> <p>Fromage frais aux fruits (&gt;100 mg calcium)</p>	
<p><b>Crème chocolat</b></p> <p>Crème vanille (&gt;100 mg calcium)</p>	<p>Banane (Rup)</p>		<p><b>Gâteau au yaourt</b> </p> <p>Cake au citron </p>	<p> Fruits</p>

**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**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU</b> </p>			<p><b>BONNES VACANCES</b></p>	
			<p> Duo melon jaune BIO  et pastèque BIO</p>	
Pané de blé	Brandade de poisson		<p> Chicken Wings et ketchup</p>	Raviolis de volaille Et fromage râpé
			<p>Filet de cabillaud froid  Et ketchup</p>	Raviolis au tofu Et Fromage râpé
Courgettes Provençale au gratin	Salade verte		Pommes smiles	Laitue
<p> Yaourt BIO nature et sucre  Yaourt BIO aromatisé (&gt;100 mg calcium)</p>	Fraidou Petit Louis (>150 mg calcium)			<p><b>Mimolette</b> Tomme noire (&gt;150 mg calcium)</p>
Fruits BIO	Fruit  (Fraises au sucre)		<p>Stracciatella  aux copeaux de chocolat <b>Ou Glace</b></p>	Coupelle de compote de pommes

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