

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	MENU 100% CIRCUITS COURTS
	Salade Iceberg au maïs vinaigrette miel colombo Endives au tzatziki (concombre, yaourt, fromage blanc, menthe) Aux dés de mimolette (>150 mg calcium) 			 Céleri rémoulade Aux dés d'emmental (100-150 mg calcium) 
 Filet de limande Meunière et citron	Sauce Carbonara 		Pané de Mozzarella	Poulet  rôti 
	Sauce New Delhi (pois chiche, lentilles, poireaux, tomates, carottes) 			 Galette végétale BIO
 Chou fleur béchamel BIO Et Pommes vapeur 	Pâtes macaronis Et fromage râpé 		 Lentilles BIO  à la Paysanne 	Purée de  carottes 
Petit moulé ail et fines herbes Pavé demi sel (>150 mg calcium)			 Cantal  Comté (>150 mg calcium)	
 Fruits (Ecoresponsable)	Coupelle de Compote pommes fraises Coupelle de compote de pommes ananas		 Fruits BIO	Moelleux  pâte noisettes cacao

 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
LE JOUR DU 				
Carottes râpées  vinaigrette Salade Buffalo (Laitue Iceberg, maïs et haricots rouges)  Aux dés de mimolette (>150 mg calcium)			Salade de mâche aux croûtons Salade Coleslaw  Aux dés d'emmental (>150 mg calcium) 	
 Omelette BIO au fromage	Chipolatas 		 Bœuf bourguignon	 Hoki pané et citron
	Bouchées au pistou (blé, protéines de pois, tomate, oignon, huile olive, colza, fromage ail, basilic)		 Filet de saumon Oseille 	
Pâtes farfalles  Et fromage râpé	Petits pois à la Paysanne 	FERIE	Pommes noisettes	Potimarron  et pommes de terre béchamel 
	Fromage blanc nature et sucre Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)			 Yaourt BIO  à la vanille  Yaourt BIO  nature et sucre (>100 mg calcium)
 Compote de pommes poires BIO   Compote de pommes BIO 	 Banane BIO		 Crème dessert BIO  au chocolat  Crème dessert BIO  au caramel (>100 mg calcium)	Fruits 
 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
LE JOUR DU 				
	 Laitue BIO au maïs BIO  Chou blanc BIO sauce enrobante échalote		 Potage au potiron	 Carottes râpées vinaigrette  Salade verte aux olives Aux dés de cheddar (>150 mg calcium)
 Tajine de légumes (abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre, cumin)	 Jambon blanc		  Filet de hoki sauce rougail (oignon, tomate, ail, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)	 Rôti de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)
	Pané de blé			 Œufs brouillés
 Semoule BIO	 Epinards et pommes de terre béchamel 		 Pâtes coquillettes et fromage râpé	 Haricots verts persillés
Fromage frais nature et sucre Fromage frais aux fruits (>100 mg calcium)				
Fruits	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille (>100 mg calcium)		 Fruits (Ecoresponsable)	Tarte aux poires Tarte Normande



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
 Céleri râpé BIO  mayonnaise BIO  Chou rouge BIO  enrobante à l'ail Aux dés d'emmental (>150 mg calcium) 	LE JOUR DU  		CINEMA Bâtonnets de carottes au fromage blanc ciboulette  Cheeseburger  Fish burger Pommes campagnardes Courde de compote	Pizza au fromage Pizza de saison  Sauté de bœuf sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre)   Gâteau d'œufs BIO sauce tomate BIO  Chou fleur béchamel   Fruits
Calamars à la Romaine Et citron	Bouchée Butternut, lentilles et mozzarella 			
Gratin de Crécy  (100-150 mg calcium) 	Petits pois à la Paysanne 			
	Bûchette Mi chèvre Coulommiers (100-150 mg calcium)			
Mousse au chocolat Flan nappé caramel	 Banane BIO			
 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
LE JOUR DU 				MENU 100% CIRCUITS COURTS
Carottes râpées  vinaigrette Daïkon râpé vinaigrette	Endives aux croûtons Salade iceberg et segment de pamplemousse Aux dés d'emmental (>150 mg calcium)		Salade de farfalles à la catalane (oignon, poivrons tricolores, olive, tomate) Salade de blé californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) Aux dés d'emmental (>150 mg calcium)	Potage au potiron  Et Fromage râpé (100-150 mg calcium)
 Sauce Chili  végétarienne BIO	Couscous aux merguez  et boulettes d'agneau		 Filet de limande Meunière et citron	Sauté de porc CE2  sauce Basquaise
	Sauce Façon couscous			 Filet de hoki sauce carotte citron anis
 Riz créole	 Semoule BIO		 Haricots verts BIO persillés	Brocolis Et Pommes de terre  béchamel
 Yaourt BIO nature et sucre  Yaourt BIO à la banane (>100 mg calcium)				
	 Compote de pommes BIO   Compote de  pommes poires BIO		Eclair au chocolat Eclair à la vanille	 Kiwi BIO 



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques

HVE

Haute valeur environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée

CE2

Certification environnementale niveau 2



Pêche responsable

Viande racée

Bleu Blanc Cœur

CE

Issu du Commerce Equitable



Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable



ECORESPONSABLE



Viande d'origine Française



Production locale



Confectionné à la cuisine centrale