





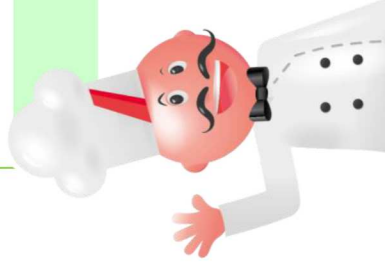


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN				
Pamplemousse	 Betteraves cubes vinaigrette		FERIE	
Croq'tofu à l'emmental	 Steak haché de boeuf au jus			
Ratatouille	 Pommes de terre « Cowboy »			
Yaourt sucré	 Fromage frais			
Muffin aux pépites de chocolat	 Pomme			



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de boeuf sont d'origine France (né, élevé
et abattu en France).



Produit issu de
l'agriculture biologique



Poisson frais



Produit de la mer
 durable



Viande charolaise



Label rouge



Œufs plein air


















Appellation
d'origine protégée

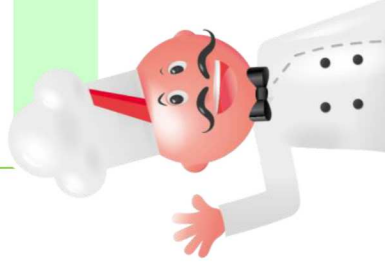













Indication géographique
protégée

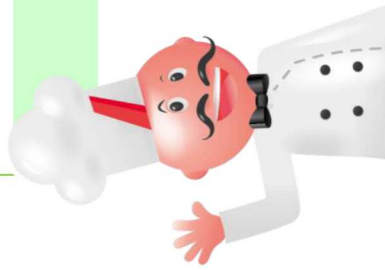


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de chou-fleur vinaigrette </p> <p>Gésiers de volaille sauce échalote </p> <p>Riz créole </p> <p>St Nectaire </p> <p>Kiwi </p>	<p>Radis râpés vinaigrette </p> <p>Rôti de bœuf sauce barbecue </p> <p>Spaghetti </p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fromage blanc aux fraises </p>		<p>Terrine à la brunoise provençale / mayonnaise</p> <p>Choucroute de la mer  Lieu sauce agrumes, et choucroute</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé abricot </p> <p>Banane </p>	<p>Concombre en cubes sauce crème </p> <p>Boulettes de sarrasin sauce provençale</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Edam </p> <p>Tarte pomme rhubarbe</p>
MENU VEGETARIEN				

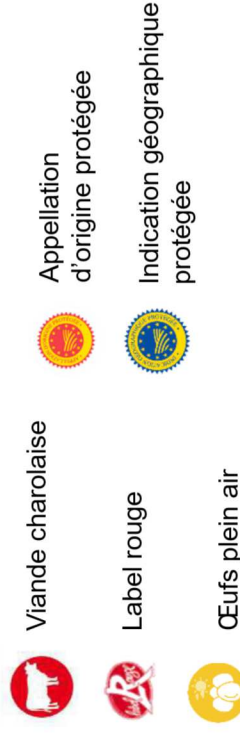
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).


















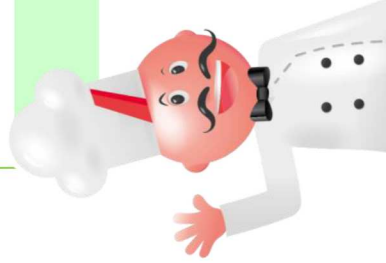
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Macédoine de légumes au maïs </p> <p>Sauté de porc sauce caramel</p> <p>Semoule </p> <p>St Paulin </p> <p>Pomme </p>		<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Carottes râpées à l'orange </p> <p>Légumes du soleil fromage de brebis</p> <p>Coquillettes semi-complètes </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Ile flottante</p>	<p>Pâté de volaille/cornichon</p> <p>Gratin de la mer </p> <p>Brunoise de légumes / quinoa </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Fraises</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes tortis tricolores 	MENU VEGETARIEN		Radis/ beurre 	Betteraves cubes aux fonds d'artichaut
Sauté de bœuf au vinaigre de Xérès 	Melon	Omelette au fromage 	Poulet rôti	Filet de Lieu sauce aux baies roses 
Carottes vichy/ Salsifis persillés 	Haricots verts aux poivrons 	Haricots blancs 	Haricots blancs	Riz créole 
Edam 	Fromage blanc sucré 	Donut's	Camembert 	Mimolette 
Nectarine			Liégeois vanille sur lit de caramel	Kiwi 





Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).


Produit issu de l'agriculture biologique 

Viande charolaise 

Appellation d'origine protégée 


Indication géographique protégée 

Poisson frais 















Label rouge 

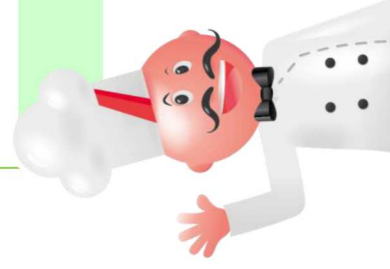
Indication géographique protégée 

Produit de la mer  durable

œufs plein air 















Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Pizza au fromage		MENU VEGETARIEN	Rillettes de saumon
Sauté de dinde sauce basquaise 	Merlu sauce armoricaine 		Taboulé (semoule )	Rôti de boeuf sauce stroganov 
Pâtes « penne » 	Epinards béchamel 		Gratin dauphinois courgette pdt basilic	Petits pois-carottes 
Brie 	Yaourt sucré 		*****	Cantal 
Flan saveur chocolat	Banane 		Fromage blanc vanillé 	Pomme 

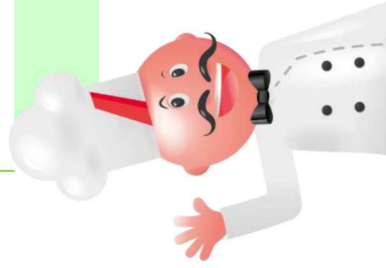


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de boeuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).






Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes et radis râpés </p> <p>Chipolatas grillées</p> <p>Lentilles vertes </p> <p>Tomme de Pays </p> <p>Nectarine</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Bruschetta au tzatziki (concombre )</p> <p><u>Œufs durs à la Dubarry</u> (chou-fleur )</p> <p>*****</p> <p>Coulommiers </p> <p>Abricots</p>		<p>Melon</p> <p>Navarin de boeuf </p> <p>Légumes printaniers (har. vert carotte petits pois oignons)</p> <p>Délice fondu chèvre</p> <p>Gâteau haricots rouges Framboise (haricots rouges )</p>	<p>Terrine de légumes (chou-fleur et brocoli ) mayonnaise</p> <p>Saumonette sauce nantaise </p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé au citron </p> <p>Cerises Mater: fraises</p>



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé
et abattu en France).

Appellation
d'origine protégée



Viande charolaise



Indication géographique
protégée



Label rouge



Œufs plein air



Produit issu de
l'agriculture biologique













Poisson frais



Produit de la mer
 durable



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves cubes et maïs/ vinaigrette </p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Boulghour </p> <p>St Nectaire </p> <p>Pêche</p>	<p>Gourmandises de céréales</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Chou romanesco</p> <p>Camembert </p> <p>Crème dessert vanille (stock de secours)</p>		<p>Macédoine de légumes mayonnaise </p> <p><u>Gratin de pâtes au saumon</u> </p> <p>*****</p> <p>Yaourt aromatisé vanille </p> <p>Abricots</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade méeée œuf dur croustons</p> <p>Moussaka végétarienne (courgette, aubergine, ratatouille Béchamel et fromages) </p> <p>Riz créole (1/2 part) </p> <p>Fromage fondu</p> <p>Glace vanille chocolat</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé
et abattu en France).



Produit issu de
l'agriculture biologique

Viande charolaise



Label rouge

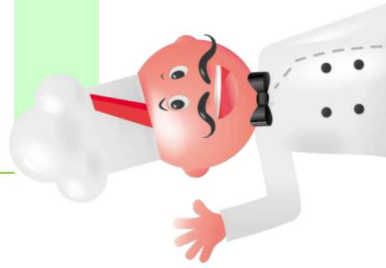


œufs plein air


Appellation
d'origine protégée



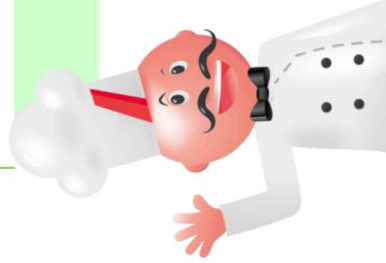
Indication géographique
protégée




















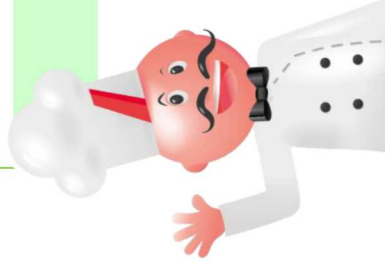
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Tarte au fromage		MENU VEGETARIEN	
Emincé de bœuf Sauce échalote	Poulet rôti		Courgettes râpées sauce cocktail	Salade de pâtes aux petits légumes sauce pesto
Mélange de 5 céréales	Petits pois-carottes		Quiche tomate légumes mozzarella	Filet de lieu sauce citron
Mimolette	Brie		Salade verte	Epinards Béchamel
Ananas au sirop	Nectarine		Fromage frais	Yaourt sucré
			Polenta crémeuse	Banane

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé
et abattu en France).





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN			Repas froid	
Betteraves cubes vinaigrette  Egrené de pois façon bolognaise  Farfalles  Fromage blanc sucré  Abricots	Concombre cubes sauce crème  Filet de hoki sauce orientale  Riz créole  St Nectaire  Purée pomme poire 		Carottes râpées au surimi sauce au yaourt  Rôti de dinde froid Ketchup  Salade de haricots verts (tomate maïs échalotes) / Chips  Emmental 	Melon vert Rôti de boeuf sauce barbecue  Purée St Germain Fromage frais Flan saveur chocolat



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits
Toutes les viandes de bœuf sont d'origine France (né, élevé et abattu en France).

Appellation d'origine protégée



Viande charolaise



Indication géographique protégée



Label rouge



œufs plein air



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Produit de la mer durable

