














Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			MENU VEGETARIEN	
Carottes râpées vinaigrette 	Melon		Betteraves cubes vinaigrette 	Bruschetta au thon (rillettes de thon et pain complet tranché)
Emincé de saumon sauce tomate basilic	Steak haché de boeuf au jus 		Gratin de crozets au fromage à tartiflette	Blanquette de veau
Semoule 	Pommes de terre « smile » / ketchup		Garniture de légumes (carotte, butternut, oignons )	Haricots beurre
Fromage fondu Picon	Emmental 		Fromage blanc sucré 	St Nectaire 
Dessert lacté saveur chocolat	Gâteau gourmandise aux fruits rouges (génoise, mousse au yaourt, fruits rouges)		Nectarine	Raisins blancs

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


 Produit issu de l'agriculture biologique

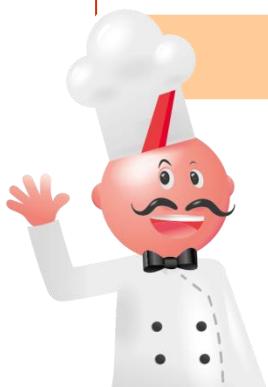
 **Produit de la mer durable**

















 label rouge

 Viande bovine de race bouchère


 Appellation d'origine protégée

 Indication géographique protégée





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
<p>Concombre Bulgare et féta </p> <p>Sauté de dinde sauce aigre douce </p> <p>Mélange de 5 céréales (Blé, orge, avoine, seigle, graine de soja)</p> <p>Edam </p> <p>Purée pomme poire </p>	<p>Salade de pomme de terre normande</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Epinards Béchamel </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Banane </p>		<p>Macédoine de légumes aux cœurs de palmiers </p> <p>Filet de merlu sauce armoricaine </p> <p>Pâtes « fusilli » </p> <p>Cantal </p> <p>Pêche</p>	<p>Salade de tomate vinaigrette </p> <p>Rôti de boeuf sauce barbecue </p> <p>Purée de courgette (courgette )</p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Crème mousseline aux brisures d'Oréo</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


 Produit issu de l'agriculture biologique

 **Produit de la mer durable**

 label rouge

 Viande bovine de race bouchère











 Appellation d'origine protégée

 Indication géographique protégée




SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts vinaigrette 	Samoussas aux légumes		MENU VEGETARIEN	Melon
Chipolatas de porc grillées	Emincé de dinde sauce crème		<u>Tajine végétarien</u> (carotte, pois chiches, patate douce, olives, pulpe de tomate, épices à couscous) 	Filet de lieu sauce agrumes 
Lentilles vertes 	Duo de carottes Et salsifis 		Semoule 	Pommes de terre vapeur
Tomme de Pays 	Yaourt aromatisé citron 		Mimolette	Camembert 
Prunes	Nectarine		Raisins noirs	Abricotier (clafoutis abricot)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit issu de l'agriculture biologique



label rouge



Viande bovine de race bouchère


















Appellation d'origine protégée




Indication géographique protégée




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
				MENU VEGETARIEN
Betteraves cubes vinaigrette  Paleron de boeuf  Sauce charcutière Spaghetti Semi-complets  Emmental  Pomme 	Carottes râpées sauce crème  Gésiers de volaille sauce échalote Boulghour  Camembert  Macédoine de pêche et poire		Pastèque Saumonette  sauce nantaise Purée de butternut (butternut ) Fromage frais salé Gâteau moelleux aux chocolat et lentilles (lentilles vertes )	Taboulé (semoule ) <u>Tarte au poireau et chèvre</u> (poireau ) ***** Yaourt aromatisé vanille  Prunes


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit issu de l'agriculture biologique


label rouge



Viande bovine de race bouchère
















Appellation d'origine protégée




Indication géographique protégée





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGETARIEN				
<p>Céleri râpé vinaigrette </p> <p>Chili sin carne (égrené de pois, ratatouille Haricots rouges, sauce tomate) </p> <p>Riz créole </p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Smoothie ananas</p>	<p>Salade de pâtes (pâtes, maïs et tomate )</p> <p>Jambon grillé</p> <p>Gratin de chou-fleur (chou-fleur )</p> <p>Suisse nature </p> <p>Poire </p>		<p>Concombre à la crème </p> <p>Rôti de boeuf sauce Bercy </p> <p>Frites au four</p> <p>Fromage frais St Morêt</p> <p>Glace Cône vanille</p>	<p>Pâté de volaille/ cornichon</p> <p>Pizza au thon</p> <p>Haricots verts </p> <p>Coulommiers </p> <p>Raisins blancs</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits


 Produit issu de l'agriculture biologique

 **Produit de la mer durable**
















 label rouge

 Viande bovine de race bouchère


 Appellation d'origine protégée

 Indication géographique protégée



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	MENU VEGETARIEN			
Chou blanc rémoulade 	Salade de quinoa 		Crêpe au fromage	Betteraves cubes au maïs  Vinaigrette
Emincé de bœuf sauce stroganov 	<u>Parmentier de lentilles vertes à la purée de potimarron</u> (lentilles vertes et potimarron )		Filet de lieu sauce duglérée 	Poulet rôti 
Coquillettes 	Salade verte		Julienne de légumes	Flageolets
Emmental 	Fromage fondu chèvre		Fromage blanc sucré 	St Paulin 
Purée pomme abricot 	Orange		Banane 	Kiwi 


Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits




Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable




label rouge



Viande bovine de race bouchère













Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée



« A la découverte des épices »

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tartinade de haricots rouges aux épices mexicaines (avec pain complet tranché)</p> <p>Bœuf mode </p> <p>Carottes rondelles au cumin</p> <p>Yaourt aromatisé fruits rouges </p> <p>Pomme </p>	<p>Salade d'endive au surimi vinaigrette agrumes cannelle</p> <p>Rougail saucisses au poivre gris</p> <p>Riz créole </p> <p>Fromage fondu Picon</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>		<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Carottes râpées vinaigrette </p> <p>Sauce pois chiches épinards tandoori</p> <p>Pâtes « penne » </p> <p>Edam </p> <p>Compote pomme potiron et cardamone</p>	<p>Panais rémoulade aux pommes</p> <p>Filet de cabillaud sauce citron </p> <p>Purée de brocolis à la noix de muscade </p> <p>Crème anglaise</p> <p>Cake au curcuma</p>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Produit issu de l'agriculture biologique



label rouge



Viande bovine de race bouchère



Appellation d'origine protégée



Indication géographique protégée

