

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Potage crème de potimarron (potimarron)		Salade mêlée au maïs et miettes de surimi Vinaigrette nature		Rillettes de sardines		Carottes râpées BIO, vinaigrette miel
Œufs durs sauce mornay		Sauté de bœuf LR marengo (tomate, oignon, champignon)		Garniture milanaise (chair à saucisse)		Filet de merlu sauce citron
Epinards BIO béchamel		Pommes rissolées		Pâtes "penne"		Yaki curry (petits pois, chou fleur, pommes de terre, curry)
Fromage frais aux fruits BIO		Brie BIO		Yaourt sucré		Fromage frais salé Fraidou
Banane		Liégeois chocolat		Pomme bicolore BIO		Gâteau fraîcheur haripoire (haricot blanc et poire)



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

















LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade de chou rouge BIO aux raisins secs 	 Céleri râpé BIO, à la rémoulade 	Pomelos et sucre	 Potage de légumes BIO (carotte, poireau, navet, céleri) 
Poulet rôti LR au jus 	 Garniture façon jambalaya (haricot rouge BIO, oignon, ail, carotte cube BIO, tomate concassée, poivron BIO, paprika, cumin) 	 Rôti de bœuf sauce bourguignonne à part	 Filet de lieu noir frais sauce rougail
Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)	Riz de Camargue 	Haricots beurre	 Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive
Camembert BIO 	Emmental BIO 	Yaourt aromatisé à la vanille BIO 	Saint Nectaire 
Flan nappé caramel	Purée pomme fraise cassis BIO (coupelle) 	Sablé au chocolat blanc	Orange



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Pêche responsable

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Velouté de champignon	 Salade piémontaise à la dinde	 Samoussa aux légumes, sauce fraîche à la menthe (yaourt, mayonnaise, menthe, échalote)	 Salade iceberg et radis rondelles BIO et oignons frits Vinaigrette ciboulette
Egrené de pois sauce tomate	 Filet de colin au crumble de pain d'épices	 Couscous au poulet LR	Escalope de porc sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) 
Coquillettes 	Chou fleur BIO ciboulette 	Semoule et légumes couscous BIO 	Carottes BIO persillées 
Fromage frais salé Pavé demi-sel	Tomme BIO 	 Fromage blanc BIO miel citron 	Saint Paulin BIO 
Ananas frais	Orange	 Fruits secs (dattes et abricot sec)	Beignet au chocolat



Spécialité du chef

Viande racée



Produits BIO



Production locale



Label Rouge



Viande Origine France



Bleu blanc cœur



Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Protégée

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Potage paysan BIO (carotte poireau et courgette)		Œuf dur sur salade mayonnaise		Carottes râpées BIO au citron, vinaigrette		Taboulé (semoule de blé BIO)
Sauté de bœuf sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)		Garniture de légumes BIO aux épices tandoori (poireau, carotte, navet, har.rouges)		Longe de porc au jus		Filet de julienne frais sauce duglérée
Pommes de terre campagnardes		Boulgour BIO		Choux verts braisés/ Pommes quartiers vapeur		Epinards BIO béchamel
Tomme des Pyrénées		Fromage frais salé Kiri		Emmental BIO		Cantal AOC
Pomme bicolore BIO		Gélifié au chocolat		Flan pâtissier		Banane BIO



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

<p>Salade de mâche aux dés de brebis et croûtons vinaigrette du terroir</p>		<p>Potage parmentier (pomme de terre poireau BIO crème)</p>		<p>Salade croquante (carottes jaunes en cubes chou blanc BIO sauce yaourt moutardée)</p>		<p>Betteraves BIO en salade vinaigrette à la moutarde à l'ancienne</p>
<p>Saucisse de Toulouse</p>		<p>Limande meunière beurre citronné</p>		<p>Paleron de bœuf braisé sauce tomate</p>		<p>Curry de pois chiches BIO</p>
<p>Lentilles BIO cuisinées</p>		<p>Mélange de 4 céréales (blé, épeautre, orge, riz complet)</p>		<p>Haricots verts persillés</p>		<p>Macaroni BIO</p>
<p>Fromage fondu Président</p>		<p>Edam BIO</p>		<p>Crème anglaise</p>		<p>Yaourt sucré BIO</p>
<p>Macédoine de pêches</p>		<p>Ananas frais</p>		<p>Gâteau au yaourt</p>		<p>Kiwi BIO</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine
contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI






















MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU  Végé



 Bouillon de légumes à la tomate au vermicelle	Céleri râpé BIO  mayonnaise	 Escalade printanière Carottes râpées BIO aux pommes 	Crêpes au fromage
 Emincé de bœuf sauce estragon	 Tortilla poivron tomate pomme de terre	 Rôti de dinde LR  au basilic	 Lieu frais sauce beurre blanc
Blé BIO  à la brunoise de légumes (70/30)	*****	 Petits pois BIO saveur du soleil / Pommes sautées 	Epinards BIO  béchamel
Gouda BIO 	Fromage blanc BIO  sucré	Emmental BIO  	Carré BIO 
Orange	Purée pomme abricot BIO  coupelle	Tarte tropézienne 	Banane BIO 



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Appellation d'origine contrôlée



Pêche responsable



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée