




LE JOUR DU Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri à la rémoulade	Macédoine mayonnaise	Mâche, mandarine et vinaigrette orange	Pâté de foie et cornichon Tartine de la mer tomatée 	Endives et noix vinaigrette
PLAT	Colin pané et citron	 Pennes végétarien houmous (oignons, ail, tomate, pois chiches et julienne de légumes)	Bœuf braisé miron-ton	Haché de veau au jus	Sauté de poulet
S/ VIANDE			<i>Haché de saumon sauce crème</i>	Pavé de colin aux herbes de Provence	<i>Croc' veggie à la tomate</i> 
GARNITURE	Blé BIO pilaf Brocolis		Pommes vapeur Epinards à la crème	Semoule BIO Légumes couscous façon tajine	Carottes braisées Riz BIO safrané
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Mimolette	Yaourt brassé banane BIO	Fromage blanc et sucre	Fromy
DESSERT	Gélatifié nappé au caramel	Fruit de saison BIO	Poires au sirop	Fruit de saison	Galette des rois
GOUTER	Lait nature Céréales Clémentine	Fromage frais aux fruits Baguette et beurre Compote de pomme	Jus d'orange Fromage blanc et sucre Barre bretonne	Compote de pomme banane Madeleine Yaourt nature et sucre	Kiwi Baguette et fraidou Sirop de fraise



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP










Spécialité du chef



Produit BIO

LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou chinois vinaigrette	Taboulé	Pomelos et sucre	Laitue iceberg et noix	 Potage de légumes BIO
PLAT	Omelette au fromage 	 Boulettes de bœuf sauce aux olives	 Escalope de porc au jus	Rôti de veau sauce grand-mère	Brandade de Morue Salade verte
S/ VIANDE		Boulettes pistou sauce basilic 	Colin mariné au thym et citron	Riz méli-mélo du potager 	
GARNITURE	Bouलगour petits légumes Emincé de poireaux béchamel	Purée de potiron Pommes vapeur	Gratin piperade <i>(piperade et macaroni)</i>	Petits pois aux parfums du jardin Riz créole	
PRODUIT LAITIER	Fromage fondu Président	Yaourt nature sucré	Camembert BIO	Fromage frais aux fruits	Montboissier
DESSERT	Compote de pommes	Fruit de saison	Gélinifié vanille	 N Clafoutis aux abricots	Fruit de saison
GOUTER	Orange Fromage blanc aux fruits Baguette et confiture de fraise	Tablette de chocolat Petit pain au lait Compote de pomme fraise	Banane Baguette et emmental Sirop de grenadine	Lait nature Baguette et beurre Orange	Jus d'orange Yaourt aux fruits Galette St Michel



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP











Spécialité du chef











Produit BIO

LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes BIO râpées vinaigrette	Crêpe au fromage	Endives à la vinaigrette	 Potage Longchamp (petits pois)	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)
PLAT	 Sauté de bœuf au jus	 Omelette nature	Rôti de dinde sauce aigre et douce	Colin mariné provençale	 Couscous boulettes d'agneau
S/ VIANDE	 N Bouchée végétarienne cocktail basilic		 Boulettes de soja tomate et basilic enrobante ail		 Semoule façon couscous végétarien
GARNITURE	Pommes campagnardes Navets à la crème	Epinards béchamel Coudes	Chou fleur braisé  Polenta crémeuse à la carotte	Julienne de légumes Riz BIO créole	
PRODUIT LAITIER	Brie	Tomme noire	Fromage blanc BIO et sucre	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt BIO nature et sucre
DESSERT	Liégeois à la vanille	Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO	Ananas au sirop
GOUTER	Pomme Bicolore Yaourt nature et sucre Baguette et beurre	Crêpe fourré au chocolat Lait Compote de pomme	Jus d'orange Baguette et confiture de fraise Fromage frais sucré	Compote de pomme Fromage blanc nature Coco pop's	Poire ronde Fromage frais aux fruits Baguette et pâte à tartiner

LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade coleslaw	Salade de lentilles	Mélange catalan <i>(chou blanc, carotte, frisée et poivron)</i>	Betteraves BIO à la vinaigrette	Salade verte BIO et maïs
PLAT	 Pavé de merlu sauce condiments	 Nuggets de blé	Rôti de bœuf sauce forestière	Emincé de poulet au jus	 Sauté de porc sauce diable
S/ VIANDE			 Galette indienne	Colin sauce beurre blanc	 Stick végétarien sauce cocktail basilic
GARNITURE	Coquillettes BIO et fromage râpé	Jardinière de légumes Boulgour	Aloo gobi <i>(chou-fleur, oignons et pommes de terre)</i>	Riz pilaf Carottes braisées	Haricots verts persil  Flageolets
PRODUIT LAITIER	Cotentin	Fromage frais sucré	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Coulommiers
DESSERT	Compote pomme pêche	Fruit de saison BIO	 Panna cotta chocolat	Fruit de saison	 Moelleux pomme cannelle
GOUTER	Orange Lait Gaufre fantasia	Compote de pomme Baguette et fraidou Jus d'orange	Pain au chocolat Fromage blanc nature Banane	Fromage blanc aux fruits Pain d'épices Jus de pomme	Kivi Baguette et gouda Compote de pommes



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP










Spécialité du chef



Produit BIO



LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Potage Dubarry (chou-fleur)	Céleri rémoulade	Œuf dur mayonnaise	Endives aux pommes	 Carottes BIO râpées
PLAT	Poulet rôti au jus	Crêpe jambon fromage	  Lasagnes végétariennes (haricots blancs, ail, oignons, tomate et poivrons)	 Sauté de bœuf aux olives	Haché de cabillaud sauce citron
S/ VIANDE	Hoki huile parfum au curry	Crêpe au fromage		 Pané mozza sauce fraicheur	
GARNITURE	Blé BIO Brocolis braisés	Epinards à la béchamel Pommes vapeur		 Haricots blancs Ratatouille	Riz créole Petits pois saveur du jardin
PRODUIT LAITIER	Emmental	Carré de l'Est BIO	Yaourt nature sucré	Carré frais BIO	Fromage blanc aux fruits
DESSERT	Fruit de saison	Crêpe au sucre	Fruit de saison BIO	Mousse chocolat au lait	Ananas au sirop
GOUTER	Paillolines Compote de pomme banane Fromage frais sucré	Kiwi Baguette et beurre Lait	Jus d'orange Rocher choco coco Fromage blanc aux fruits	Fromage frais sucré Baguette et confiture d'abricots Banane	Compote de pomme cassis Baguette et gouda Sirop de cassis



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit
AOC/AOP










Spécialité du
chef



Produit BIO

LE JOUR DU 

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade farandole <i>(frisée, chou chinois et chicorée)</i>	Salade de pommes de terre échalotes	Salami et cornichons Roulé de surimi basilic	Crêpe au fromage	Mâche et betteraves
PLAT	 Omelette nature	 Pavé de merlu sauce basilic	Boulettes de bœuf au jus	Rôti de veau sauce crème	Sauté de poulet sauce forestière
S/ VIANDE			 Riz achard de légumes	 Galette tex mex enrobante échalote	Aiguillettes de colin meunière
GARNITURE	 Gratin boulgour et courgettes cheesy	Haricots verts ail Coquillettes BIO saveur du jardin	Riz BIO créole Brunoise de légumes	Carottes BIO vichy  Lentilles	Purée de patate douce Endives à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage frais aux fruits	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Gouda
DESSERT	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Fruit de saison	 Tarte amandine chocolat	Compote de pommes BIO
GOUTER	Lait Céréales Compote de pomme fraise	Jus d'orange Baguette et confiture d'abricots Fromage blanc aux fruits	Baguette et beurre Tablette au chocolat noir Lait	Barre bretonne Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Banane Baguette et Emmental Sirop de grenadine



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP














Spécialité du chef



Produit BIO

LE JOUR DU  Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade verte et maïs	 Carottes râpées BIO	Salade asiatique <i>(chou chinois, oignons frits, vinaigrette à la sauce soja)</i>	 Potage mussard <i>(flageolets)</i>	Crêpe aux champignons
PLAT	 Escalope de porc sauce colombo	 Sauté de bœuf sauce mironton	Haché de veau sauce milanaise	 Croq'veggie au fromage	 Filet de hoki sauce aurore
S/ VIANDE	 Bouchées végétariennes cocktail basilic (boulettes)	Colin sauce beurre blanc	  Penne à l'italienne <i>(lentilles, brunoise de légumes, olives, ail, tomate, poivrons et herbes de Provence)</i>		
GARNITURE	Julienne de légumes Blé	Mélange de légumes et brocolis Riz	Penne Chou romanesco persillés	 Pommes vapeur Purée de potiron	Dés de carottes braisées Semoule BIO
PRODUIT LAITIER	Camembert	Fraidou	Fromage blanc BIO sauce fraise	Yaourt nature BIO sucre	Tomme grise
DESSERT	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	 Pomme au four	Fruit de saison	Crème dessert vanille
GOUTER	Fromage blanc nature Coco pop's Compote de pomme fraise	Kiwi Baguette et beurre Lait	Jus de pomme Pain d'épices Fromage frais sucré	Petit pain au lait Tablette de chocolat noir Jus d'orange	Poire allongée Baguette et confiture d'abricot Fromage blanc aux fruits



Nouveauté



Bleu Blanc Coeur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/A









Spécialité du chef



Produit BIO

LE JOUR DU  **Vége**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade fantaisie vinaigrette brésil <small>(chou chinois, frisée, chicorée rouge)</small>	Salade pommes de terre à la catalane	 Potage poireaux et pommes de terre	Salade croquante	Salade verte BIO et maïs
PLAT	Pavé de colin mariné ail fines herbes	 Omelette au fromage	Haché de saumon à la tomate	Rôti de veau au jus	Poulet rôti sauce andalouse <small>(oignons, ail, tomate, herbes de Provence, poivrons et olives)</small>
S/ VIANDE				 Bouchées orientales sauce fromage blanc curry	 Nuggets de blé
GARNITURE	Boulgour aux petits légumes <small>Blettes à la milanaise</small>	Julienne de légumes braisée <small>Coquillettes BIO saveur jardin</small>	Riz BIO pilaf <small>Ratatouille</small>	 Lentilles <small>Jeunes carottes laquées miel orange</small>	Légumes couscous <small>Semoule</small>
PRODUIT LAITIER	Fromage frais BIO aux fruits	Fromage fondu Président	Yaourt nature et sucre	Brie BIO	Edam
DESSERT	Compote de poires	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	 Financier
GOUTER	Compote de pomme fraise Baguette et beurre Lait	Jus de pomme Baguette et confiture de fraise Fromage blanc aux fruits	Compote de pomme cassis Madeleine Yaourt aux fruits	Sirop de fraise Baguette et gouda Poire allongée	Croissant Jus d'orange Yaourt aux fruits



Nouveauté



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Local



Label rouge



Viande racée



Produit AOC/AOP



Spécialité du chef



Produit BIO