

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

	<p>Céleri mayonnaise</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette échalote</p>		<p>Salade mélangée vinaigrette miel colombo</p>
<p>Filet de limande Meunière et citron</p>	<p>Poulet rôti au jus</p>	<p>Merguez sauce Orientale</p>	<p>Bouchée de soja</p>	<p>Rôti de bœuf et jus</p>
<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	<p>Beignets de chou fleur</p>	<p>Pâtes Macaronis Et Fromage râpé</p>	<p>Flageolets à l'ail et persil</p>	<p>Haricots beurre à la tomate</p>
<p>Cantal</p>	<p>Yaourt aromatisé à la framboise</p>	<p>Coulommiers</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	
<p>Fruits (Ecoresponsable)</p>			<p>Fruits</p>	<p>Halwa à la semoule <small>(cannelle, vanille)</small></p>
		<p>GOUTER</p>		
		<p>Pain Pâte à tartiner Fruit</p>		

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	100 % CIRCUITS COURTS			LE JOUR DU 
		Salade frisée aux oignons frits		Salade des Antilles (laitue, croûtons et vinaigrette à l'ananas) (Sous réserve local) 
		Cordon bleu (UE)	Brandade de colin (purée de pommes de terre)  	 Omelette
	  Pâtes cagarol Et fromage râpé (100-150 mg calcium)  	Riz et brunoise de légumes Savoir du Soleil 	 Laitue 	Petits pois à la paysanne (échalote, champignon, herbes de Provence) 
	 Yaourt nature et sucre (>100 mg calcium) 	Emmental	 Comté	
	 Kiwi 		 Fruits	Stracciatella aux copeaux de chocolat 
		GOUTER		
		Pain Confiture de fraises Lait		



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée
Confectionné à la cuisine centrale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



HVE Haute valeur environnementale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
	 Batavia aux olives 		 Potage Cultivateur	  Céleri mayonnaise 
 Emincé de pois aux épices (oignon, ail, tomate, cardamome, cumin, anis vert, raisin et abricots secs)	 Sauté de porc Charcutière (cornichons, oignons, ail, moutarde) 	 Emincé de volaille au basilic 	 Rôti de bœuf et jus	 Filet de poisson frais à la crème
 Blé 	 Semoule aux petits légumes 	 Haricots verts persillés 	Pommes smiles	 Brocolis béchamel
 Pont l'Evêque 		 Yaourt aromatisé à la framboise  	Mimolette	
Fruits (Ecoresponsable)	Liégeois à la vanille	Banane (Rup)		 Moelleux coco mandarine
		GOUTER		
		Gaufre liégeoise au chocolat Compote de pommes ananas		



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Confectionné
à la cuisine centrale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



HVE
Haute valeur environnementale



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Batavia aux croûtons		Potage de légumes vermicelles	<div style="border: 2px solid orange; padding: 5px;"> <p>Salade iceberg et surimi, vinaigrette Antilles (moutarde, ananas, jus de pamplemousse)</p> <p>Colombo de poulet (oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)</p> <p>Riz aux haricots rouges</p> <p>Edam</p> <p>Cake à l'ananas caramélisé</p> </div>	
Jambon blanc	Hoki pané et citron	Sauté de veau Hongroise		Nugget's de blé
Jambon de poulet				
Pâtes coquillettes au fromage râpé (100-150 mg calcium)	Epinards et pommes de terre béchamel	Carottes Et navets		Chou fleur persillé
Fromage fondu Président	Saint Nectaire	Fromage blanc nature et sucre		Edam
	Fruits (Ecoresponsable)			Fruits
		GOUTER		
		Pain Beurre Jus de raisins		

Production locale Viande racée Spécialité du chef	Produits BIO Label Rouge Viande d'origine Française	Bleu blanc cœur Pêche responsable Plat ou produit "ESSENTIEL"	Nouvelles recettes Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée HVE Haute valeur environnementale
---	---	---	---	---