

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU 	
Salade de tomates 			Pizza au fromage	 Carottes râpées vinaigrette agrumes 
 Saute de porc Estragon	 Rôti de bœuf et jus	 Filet de lieu Sauce Aurore (oignon ail tomate crème)	 Œufs brouillés	Calamar à la Romaine et citron
 Sauté de dinde Estragon 				
Purée de pommes de terre  	Courgettes béchamel 	 Blé 	Petits pois à la Lyonnaise (ail, oignons, herbes de Provence) 	Haricots verts ciboulette 
 Bleu	Fraidou	Yaourt nature et sucre	 Fromage frais aux fruits	
	 Banane	Fruits		Riz au lait 
		GOUTER		
		Pain Petit moulé nature Pur 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



Confectionné à la cuisine centrale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	100 % CIRCUITS COURTS		LE JOUR DU  Végé	
 Concombres vinaigrette		 Chou rouge sauce enrobante à l'ail (fromage blanc, mayonnaise, ail)		Tomates aux dés d'emmental vinaigrette du Terroir
 Filet de merlu Rougail	 Poulet rôti au jus	Saucisse de Toulouse au jus	Egrené végétal à l'asiatique (oignon, sauce soja, coriandre, champignon)	Sauté de bœuf Blanquette (oignons, champignons, crème)
		Bouchées soja tomate basilic		
 Pâtes cagarol (fromage râpé) (100-150 mg calcium)	Gratin de Crécy (pommes de terre et carottes)	Haricots blancs coco à la tomate	Riz créole	Haricots beurre persillés (CE2)
	Tomme d'Aquitaine (>150 mg calcium)	 Fourme d'Ambert	Brie	
Liégeois à la vanille	Fruit		 Fruits	Gâteau au chocolat
		GOUTER		
		Pain Pâte à tartiner noisette 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



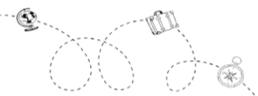
Confectionné à la cuisine centrale



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Céleri râpé mayonnaise		Endives aux pommes vinaigrette miel		
Sauté de porc sauce pain d'épices	Filet de lieu frais sauce normande (champignon, carotte, crème)	Omelette au fromage	Axoa de bœuf	Rôti de veau au jus
Sauté de dinde Pain d'épices				
Lentilles à la Paysanne	Purée de pommes de terre Et potiron	Epinards béchamel	Polenta	Carottes persillées
	Yaourt nature	Petit moulé nature	Tomme noire	Cantal
Crème dessert vanille	Banane (Rup)		Coupelle de compote de pommes	Fruits
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
		Pain Pavé demi-sel Fruit		

- Production locale
- Produits BIO
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Viande d'origine Française
- Plat ou produit "ESSENTIEL"
- Confectionné à la cuisine centrale
- Spécialité du chef