

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Betteraves BIO LOCALES	Concombres	Endives aux pommes	Rillettes de sardine	Carottes râpées LOCALES BIO et vinaigrette servie à part
Boulettes de soja	Escalope de poulet LR sauce crème	Filet de merlu sauce curry	Braisé de bœuf RAV au jus	Jambon BIO *Omelette nature BIO
Riz BIO et ratatouille BIO	Pommes de terre et épinards BIO béchamel	Brocolis saveur jardin et semoule BIO LOCALE	Frites et ketchup	Lentilles BIO LOCALES
Carré de l'est		Mimolette	Verrine fromage blanc nature et sucre servi à part	Comté AOC
Fruits de saison BIO	Yaourt nature LOCAL Les Bas Vignons sur lit de myrtilles	Compote de pommes BIO	banane BIO	Cake aux poires BIO maison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Pur jus de pommes	Pain complet et tablette au chocolat Fruit de saison	Croissant du boulanger Fromage frais aromatisé Coupelle de Compote de pomme	Boudoirs Lait demi écrémé	Baguette et miel Pur Jus d'orange



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Salade iceberg et maïs Vinaigrette agrumes	Macédoine mayonnaise		Saucisson à l'ail et cornichons *Œuf dur LOCAL et mayonnaise	Tomates en salade
Filet de lieu noir frais sauce basquaise	 Tortellini tricolores ricotta ail fromage râpé	FERIE	 Sauté de dinde LR sauce basilic	 Steak haché de bœuf RAV et sauce lyonnaise
Carottes BIO à la crème 70% et riz créole BIO 30%			Pommes campagnardes	Haricots verts BIO
	Yaourt nature BIO LOCAL et sucre servi à part		Camembert BIO et pain de campagne	Emmental
Flan nappé caramel	Fruits de saison BIO		Fruit de saison	Gâteau basque
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain de mie et miel Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Compote de pommes		Baguette et beurre Fromage blanc nature et sucre	Barre Bretonne Fruit de saison



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Viande d'origine Française



Plat végétarien



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			Vacances
Tomates BIO et vinaigrette servie à part	Concombre BIO et vinaigrette servie à part			
Sauté de boeuf LR sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)	Omelette BIO			FERME
Lentilles BIO LOCALES	Petits pois carottes			
Yaourt aromatisé BIO vanille	Cantal AOC et pain de campagne			
***	Beignet pommes			
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Petit pain au lait Fruit de saison	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits			

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française						



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves LOCALES et œuf dur	 Concombre BIO et vinaigrette nature servie à part	 Rillettes de maquereaux	<div style="text-align: center;"> LE JOUR DU </div> <div style="text-align: center;"> MI-TEMPS DES GOURMANDS </div> <div style="text-align: center;"> Pizza au fromage fraîche </div> <div style="text-align: center;"> Salade verte BIO vinaigrette nature servie à part </div> <div style="text-align: center;"> Yaourt LOCAL Laiterie des Bas Vignons à la myrtille </div> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="text-align: center;"> Soupe de fraise à la menthe </div>	 Carottes râpées BIO LOCALES et vinaigrette servie à part
Raviolis de légumes	 Colin meunière frais	 Rôti de bœuf LR et jus		Chili con carne
Fromage râpé	Ratatouille	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel, fromage) et gorgonzola		Riz camargais IGP
Fromage frais nature et sucre	Brie			Emmental
Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO		Fraises
GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER
 Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature et sucre	Petits beurre Fruit de saison	 Baguette et miel (pot) Lait Compote pomme banane	 Pain aux céréales Fraidou Fruit de saison	 Baguette et confiture d'abricots (pot) Fromage frais nature sucré

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Concombre vinaigrette	***	Œufs durs local et mayonnaise
	Emincé de dinde LR sauce forestière (champignons et crème liquide)	Sauté de veau LR sauce basilic	Pavé de merlu sauce crème	Semoule BIO à la mexicaine (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)
	Petits pois BIO	Purée de brocolis BIO	Pommes campagnarde (potatoes)	
	Yaourt nature Laiterie des Bas Vignons et sucre servi à part	Camembert BIO	Edam et pain aux noix	Fromage frais aux fruits BIO
	Fruit de saison	Poire au sirop et coulis de chocolat	Fruit de saison BIO	Fraises
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait et chocolat en poudre	Madeleines longues Yaourt nature et sucre Fruit	Croissant du boulanger Fromage frais aux fruits	Baguette et Pavé demi-sel Coupelle de compote de pomme

LE JOUR DU

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française						



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

REPAS FROID




LE JOUR DU

Salade de lentilles (lentilles, tomate, ciboulette et vinaigrette)	Cœur de scarole et croûtons vinaigrette nature	***	Melon jaune BIO	Concombre BIO et vinaigrette nature servie à part
Filet de limande meunière	Escalope de poulet LR au jus	Jambon BIO et mayonnaise *Œuf dur LOCAL mayonnaise	Tortellini pomodoro ail et fines herbes (pâtes fourrées au fromage)	Braisé de bœuf RAV et jus
Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, céleri, pois chiches et poivrons)	Printanière de légumes	Salade de tomates et Taboulé maison	***	Carottes BIO LOCALES
Brie BIO	Gouda	Yaourt nature BIO et sucre 	Fromage blanc nature	Fraidou
Abricot	Mousse au chocolat au lait	Fraises 	Compote pomme abricot BIO	Cake framboise spéculoos
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au maïs et beurre Yaourt aromatisé	Petit pain au lait Lait	Baguette Fromage fondu Président Compote pomme cassis	Brioche à trancher Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Fruit



Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française			







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 	REPAS GREC		
Pastèque BIO 	Courgettes râpés Vinaigrette nature et basilic déco	Salade tomate et dès de brebis vinaigrette nature	Chou fleur sauce cocktail	Salade iceberg et croûtons vinaigrette
Emietté de saumon sauce crème	  Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)	  Poulet rôti sauce olives	  Sauté de veau LR sauce charcutière (tomate, cornichons)	Chipolatas *Omelette
 Gnocchetti BIO LOCALES 		 Semoule BIO et compotée de tomate	Ratatouille et blé BIO 	Courgettes béchamel au chèvre
St Nectaire AOC 	 Yaourt nature BIO et sucre servi à part		Tomme BIO et pain complet 	Pont l'évêque AOC 
Fruit de saison BIO	Compote pomme cassis	Ile flottante	Fraises	 Moelleux aux pommes maison
GOUTER	GOUTER	GOUTER 	GOUTER	GOUTER
Pain de mie et confiture de fraise Lait	 Baguette et fromage frais au sel de Guérande Fruit	Gaufre au sucre Fromage frais aux fruits Fruit	 Baguette et miel Yaourt nature et sucre	 Baguette et chocolat tablette commerce équitable Fruit

 Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

 Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine
Française

 Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

 Nouvelles recettes
 Appellation d'origine
contrôlée

 Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

Tartine de camembert BIO	Salade iceberg et croûtons vinaigrette nature	Melon	Concombres sauce tzatziki (yaourt, menthe)	Taboulé (semoule BIO)
Sauté de bœuf LR sauce bobotie (épices paëlla, tomate, abricots secs, cumin, curry, légumes, raisins)	Escalope de poulet LR au jus	Hot dog (saucisse de francfort LR) *Hot dog (Stick végétarien) sauce ketchup du chef	Chili sin carne et riz BIO	Filet de lieu noir frais sauce citron
Haricots verts BIO	Lentilles BIO LOCALES	Chips		Chou fleur béchamel au cheddar
Edam BIO	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc et pêche au sirop et brisure de spéculoos	Comté AOP	Petits suisses aux fruits BIO
Abricots	Glace		Cerises	Moelleux myrtille citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au maïs et beurre Yaourt aromatisé	Barre bretonne Fruit	Baguette et confiture de prune Fruit Lait	Baguette et barre de chocolat Fruit	Pain de mie et pâte à tartiner Lait

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Nem aux légumes	Melon jaune BIO	Concombre et maïs vinaigrette		Pastèque BIO
Colin mariné ail et fines herbes	Escalope de veau hachée sauce basilic	Sauté de bœuf LR sauce curry	Cake méditerranéen (cake avec brunoise de légumes, ciboulette, ail et échalotes)	Boulettes de soja et sauce fraîcheur (fromage fouetté ail et fines herbes, fromage blanc et jus de citron)
Riz aux petits pois BIO	Pommes rissolées et ketchup dosette	Semoule BIO et carottes rôties locales fraîches	Salade tomates, olives et iceberg	Haricots beurre (CE2) à la tomate
Pont l'Evêque AOC et pain aux céréales	Fromage frais aux fruits BIO	Cantal AOC	Yaourt aromatisé BIO abricot/framboise	Fromage au Sel de Guérande
Nectarine	***	Abricots	Cerises	Tarte normande aux pommes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraise Coupelle de compote de pomme	Baguette et petit moulé Fruit de saison	Madeleines longues Lait Compote de pommes fraise	Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature sucré	Baguette et miel Fruit

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

CE2 Certification Environnementale de Niveau 2



LUNDI

MARDI

MERCREDI

LE RÉGAL FESTIVAL DU CHEF

VENDREDI

LE JOUR DU **Vege**

Œuf dur LOCAL et mayonnaise

Tomates et vinaigrette

Taboulé au boulgour BIO

Melon BIO

Pastèque

Gratin campagnard (lentilles, pommes de terre, raz el hanout et crème, emmental râpé)

Escalope de porc LR au jus
*Escalope de blé panée

Sauté de veau LR sauce haricots rouges

Chicken wings LR

Pavé de merlu sauce aurore (crème, oignons, tomate)

Carottes fraîches et pépinettes

Aubergines sauce provençale (tomates, olives, oignons, herbes de provence)

Frites et ketchup

Ratatouille et blé BIO

Yaourt bicouche à la mangue LOCAL

Gouda

Cantal AOC

Emmental BIO

Pêche

Glace (sous réserve)

Nectarine

Verrine fromage blanc, banane BIO et copeaux de chocolat

Clafoutis aux cerises

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Pain aux noix et Fraidou
Coupelle compote de pomme

Pain d'épices
Fruit

Baguette et beurre
Fromage frais nature sucré
Jus de pommes

Petit beurre
Fruit

Baguette et confiture d'abricots
Yaourt aromatisé

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



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

REPAS FROID

LE JOUR DU

Concombre vinaigrette nature	Houmous aux haricots rouges et lentilles corail (miel et paprika)	Iceberg et maïs et vinaigrette	Tomate BIO et mozzarella servie à part	Pastèque BIO
Filet de lieu noir frais sauce basquaise (tomate, poivrons, oignons)	Omelette BIO	Sauté de bœuf LR sauce dijonnaise (moutarde)	Jambon de Paris BIO *Œuf dur LOCAL mayonnaise	Farfalles et lentilles à la tomate (façon bolognaise)
Riz safrané	Gratin de crécy (carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)	Petits pois saveur jardin	Taboulé	
Pont l'évêque AOC et pain céréales	Yaourt aromatisé banane BIO	Petit moulé ail et fines herbes		Camembert
Coupe de compote pomme BIO	Pêche	Eclair au chocolat	Glace (sous réserve)	Fromage blanc nature et coulis de mangue
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre	Baguette et gelée de groseilles Lait	Petit pain au lait Lait Compote de pomme	Baguette et Fromage fondu Président Fruit de saison	Croissant du boulanger Fruit

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Nouvelles recettes	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Spécialité du chef	Viande d'origine Française			