































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
	 Taboulé BIO maison 	Scarole et croûtons Vinaigrette	 Salade coleslaw BIO et dés d'emmental (carotte et chou blanc mayonnaise) 	
 Sauté de porc LR sauce charcutière (tomate, cornichon) Emincé de pois sauce tajine (abricots secs, tomate, gingembre, coriandre)	 Pané à la mozzarella	 Pavé de merlu sauce ciboulette Quenelles nature sauce ciboulette	 Sauté de bœuf LR aux olives Croc veggie tomate	 Coquillettes BIO LOCALES de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry) Œufs durs sauce mornay (béchamel, fromage)  Coquillettes BIO LOCALES
Pommes campagnardes	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	 Riz pilaf camarguais IGP	 Petits pois braisés BIO	
 Saint Nectaire AOC	 Yaourt aromatisé BIO			 Fromage frais aromatisé BIO
 Fruits de saison BIO		 Flan vanille coco	 Cake vanille	 Fruits de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise au citron Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Baguette et confiture d'abricot Lait Compote pomme pêche	Gaufre au sucre Yaourt aromatisé Fruit	Pailloline Lait Fruit	Baguette Pavé demi-sel Compote de pommes

	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		Plat végétarien				

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Salade d'endives Vinaigrette	 Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petis pois, tomate)	Potage aux 3 légumes (carotte, navet, poireau) et pois cassés et fromage râpé 		Salade iceberg et oignons frits vinaigrette maison
  Riz BIO et haricots rouges sauce chili (oignons, tomate, haricots rouges, maïs, poivrons)	 Sauté de dinde LR sauce vallée d'Auge (jus de pommes, crème) Bâtonnets végétariens (sticks)	Burger (façon steak haché) de veau sauce marengo (champignons, tomate) Croustillant fromage	Rôti de bœuf LR  et sauce hongroise (tomate, oignons, paprika) Bouchées azuki et sauce tartare	 Poissonnette et citron Galette Tex Mex
	Chou fleur béchamel BIO 	Macaronis BIO 	Purée potiron céleri carottes pommes de terre 	Haricots beurre
	Fromage frais aux fruits BIO 		Gouda BIO 	
 Yaourt LBV LOCAL à la fraise		Fruits de saison BIO 	Fruits de saison BIO 	Beignet aux pommes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature sucré Fruit	Baguette Fraidou Compote de pommes	Brioche à trancher Lait Fruit	Madeleines longues Fromage frais nature sucré Jus de pommes de Savigny le temple	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit



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		LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES	CCO RIGO DES PAPILES
Macédoine mayonnaise	Batavia et croûtons et vinaigrette		Crêpes râpées Ile de France et vinaigrette du terroir et dés d'emmental	Taboulé (semoule BIO) et dés de mimolette
Bœuf bourguignon LR (carottes, champignons) Emincé de pois sauce champêtre (petits pois, champignons, crème, carottes)	Végé Omelette BIO	Pizza fromage	LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES Choucroute (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre) Tarte au fromage Salade verte	Pavé de lieu noir frais sauce citron Galette Basquaise
Riz BIO pilaf	Pommes rissolées et ketchup	Epinards BIO béchamel		Haricots verts BIO
		Yaourt aromatisé BIO abricot framboise		
Fruits de saison BIO	Flan nappé caramel	Fruits de saison BIO	Moëlleux myrtilles et fromage blanc	Fruits de saison BIO
GOUTER Fourrandise à la fraise Lait Compote pommes	GOUTER Palmier Fromage frais nature sucré Fruit	GOUTER Baguette Fromage fondu Président Jus de raisins	GOUTER Baguette et beurre Lait Compote de pomme banane	GOUTER Barre bretonne Yaourt nature et sucre Fruit



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

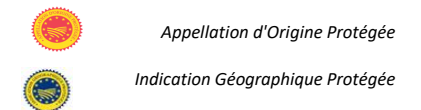
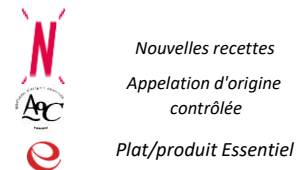


Appellation d'Origine Protégée

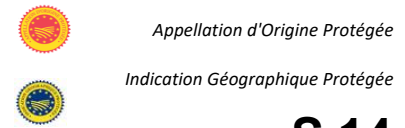
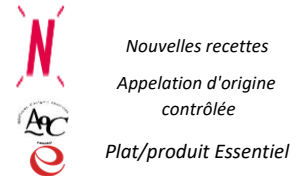
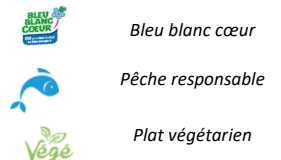


Indication Géographique Protégée

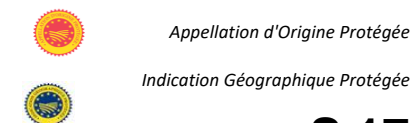
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU 
Crêpe au fromage		 Chou rouge sauce enrobante à l'échalote et dés de mimolette (mayonnaise, fromage blanc, échalote)	  Carottes râpées BIO et vinaigrette et dés d'emmental	
 Sauté de porc sauce lyonnaise (oignons) Bouchées azuki et ketchup du chef 	 Colin au crumble de pain d'épices Stick végétarien	 Rôti de bœuf LR et jus Galette indienne	 Chicken wings LR Omelette	 Tortellonis tricolores ricotta ail et fines herbes
Petits pois à la paysanne	 Boulgour BIO et jus	 Purée de carottes BIO	Haricots beurre ciboulette	
	Fraidou			Yaourt nature et sucre
 Fruits de saison BIO	 Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait	Doughnuts au sucre	Fruits de saison BIO 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise chocolat Fromage frais nature sucré Jus de pommes	Baguette et confiture de prunes Lait Fruit	Moëlleux au citron Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Petit moulé nature Fruit	Croissant du boulanger Lait Compote pomme cassis



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Concombres rondelle</p> <p>Sauce salade</p>			
FERIE	<p>Chipolatas</p> <p>Omelette</p>	<p> Pavé de lieu noir frais sauce crème</p> <p>Croq veggie fromage</p>		<p>Boules d'agneau sauce normande (crème, champignons, oignons)</p> <p>Bouchée végé au pistou et sauce fraîcheur (fromage blanc, ciboulette, citron)</p>
	<p>Pommes de terre rissolées et ketchup</p>	<p> Epinards et pommes de terre BIO béchamel</p>	<p>Flageolets</p>	<p>***</p>
	<p> Yaourt aromatisé BIO</p>	<p> Pont l'évêque AOP</p>	<p>Bûchette mi-chèvre à la coupe</p>	<p>Edam</p>
		<p> Fruits de saison BIO</p>	<p>Dessert de Pâques et chocolat de pâques</p>	<p>Fruits de saison BIO </p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	<p>Baguette et miel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Madeines longues</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Fruit</p>	<p>Pailloline</p> <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Jus multifruits</p>



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				LE JOUR DU
Crêpe au fromage	Scarole et croûtons Vinaigrette nature	Endives aux pommes, et dés de mimolette vinaigrette miel		Carottes râpées et vinaigrette et dés d'emmental
Sauté de bœuf LR sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices) Pané épinards et fromage	Calamars à la romaine et citron Croq veggie tomate	Burger (façon steak haché) de veau sauce curry Galette indienne sauce fromage blanc curry	 Penne à la bolognaise (PLAT DURABLE) (emmental râpé) Penne et base lentilles tomate végétarienne	 Omelette BIO
Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre BIO béchamel	Blé BIO pilaf		Petits pois BIO saveur jardin
	Yaourt nature BIO et sucre		Brie BIO	
Fruits de saison BIO		Mousse au chocolat au lait	Fruits de saison BIO	Tarte normande fraîche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de prunes Lait Compote de pommes	Fourrandise au citron Fromage frais nature sucré Fruit	Moelleux caramel beurre salé Lait Fruit	Briochette du boulanger Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette Petit moulé nature Fruit



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Salade iceberg et maïs Vinaigrette agrumes</p>	<p> Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p>			<p> Salade coleslaw et dés de mimolette (carotte et chou blanc mayonnaise)</p>
<p> Sauté de veau BIO sauce basquaise (tomate, poivron) Bouchées de blé</p>	<p> Chicken Wings LR Stick végétarien</p>	<p>FERIE</p>	<p> Cappelletti sauce tomate basilic</p>	<p> Aiguillettes colin pané et citron Œufs brouillés</p>
<p>Lentilles</p>	<p> Chou fleur béchamel BIO</p>			<p> Ratatouille et blé BIO</p>
	<p>Fromage frais nature sucré</p>		<p>Petit moulé nature</p>	
<p>Géliblé vanille</p>			<p>Fruits de saison BIO </p>	<p> Cake à l'orange</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Madeleines longues Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Baguette et gelée de groseilles Lait Compote pomme banane</p>		<p>Pain d'épices Fromage frais nature sucré Jus multifruits</p>	<p>Baguette Fraidou Fruit</p>



Production locale



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Plat/produit Essentiel



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée