




























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<b>LE JOUR DU</b> 
Melon  Pastèque	 <b>Salade de papillons aux dés de mimolette Catalane (basilic)</b>   Salade de riz aux dés de mimolette à la Californienne (petits pois, ananas, maïs, ciboulette) 			<b>Carottes râpées vinaigrette</b>  Céleri à la méditerranéenne  (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)  
Sauté de bœuf  sauce charcutière (tomate, cornichon) 	Accras de morue et citron		Chili con carne  (Durable)	 Omelette au fromage
Emincé de pois sauce Amériq <span style="background-color: #00FFFF; padding: 2px;">ue</span>  (oignon, ketchup, cumin, paprika)			<b>Sauce à la mexicaine</b>  (tomate, poivron, haricot rouge, cumin, paprika)	
Pommes de terre sautées	Courgettes  béchamel 		 Riz créole 	Haricots beurre à la tomate (CE2)
 <b>Saint Nectaire</b>  Fourme d'Ambert			<b>Fromage frais nature et sucre</b> Fromage frais aux fruits	 <b>Camembert</b>   Carré
	Fruits (Ecoresponsable)		Banane (Rup)	



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






























Haute valeur environnementale



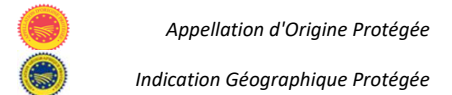
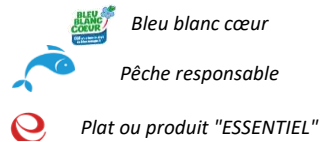
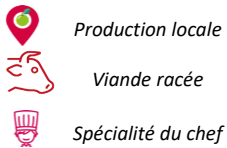
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

**LE JOUR DU** 

	<p><b>Concombre</b>   <b>sauce tzatziki</b>                  (yaourt, menthe)                  Tomate vinaigrette                   Vinaigrette basilic</p> 		<p><b>Carottes râpées</b>                   aux dés de mimolette   <b>Vinaigrette persil</b>                  Laitue au dés de mimolette                  et croûtons</p>	
<p> Sauce                   façon couscous                  (légumes couscous, raisins,                  pois chiches, raz-el-hanout)</p>	<p> Escalope de porc                  au jus</p> 	<p>Rôti de bœuf                  et jus</p>	<p> Filet de merlu                  Sauce Aurore</p> 	
<p> <b>Boulgour</b></p>	<p> <b>Coquillettes</b>                  aux petits légumes                  (carottes, navets, haricots verts,                  petits pois)                  (Et fromage râpé)</p> 	<p>Aubergines                   sauce provençale                   (tomates, herbes de Provence, olives                  noires)</p>	<p> <b>Riz</b>                  créole</p> 	
<p><b>Edam</b>                  Gouda</p>			<p> <b>Comté</b>                  Gorgonzola</p>	
<p>Glace</p>	<p>Fruits</p>	<p><b>Moelleux</b>                   myrtille citron                  Quatre quart</p> 	<p> Fruits</p>	



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b> 				100 % CIRCUITS COURTS
	<b>Pastèque</b> Melon 			 <b>Salade de concombres aux dés de camembert</b>   Tomates aux dés de camembert   vinaigrette du Terroir
Sauce  à la méditerranéenne (tomates, lentilles, courgettes, ail)	 <b>Filet de lieu</b> Bourride (poisson frais) 		<b>Calamars</b> à la romaine	 <b>Escalope de poulet</b>  au jus 
				<b>Omelette</b>  nature 
Pâtes tortis (Et fromage râpé)	 <b>Riz</b> et brunoise de légumes saveur soleil (basilic, oignons, ail)		 <b>Haricots beurre</b> à l'ail (CE2)	 <b>Lentilles</b>  à la Paysanne 
<b>Fromage frais nature et sucre</b> Fromage frais aux fruits	<b>Fraidou</b> Petit moulé		 <b>Yaourt nature</b>  et sucre  <b>Yaourt aromatisé</b>  à la vanille	
 <b>Fruits</b>			 <b>Fruits</b>	 <b>Purée de fruits</b> 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>			
Salade Iceberg aux croûtons Radis beurre	Carottes râpées vinaigrette échalote Salade verte et maïs		Tomates vinaigrette basilic Concombres au fromage blanc et ciboulette	
Filet de lieu basilic	Dahl de lentilles corail (tomate, carotte, lait de coco, gingembre)		Jambon de Paris	Rôti de bœuf froid et mayonnaise
Ratatouille et blé	Riz créole		Filet de merlu blanquette	Croq veggie à la tomate
	Coulommiers Bleu		Purée aux brocolis (CE2) (Et fromage râpé)	Haricots verts à l'ail
				Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé à la vanille
Glace			Cake au chocolat Cake à la vanille	Banane

	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 ou produit "ESSENTIEL"		Confectionné à la cuisine centrale		HVE Haute valeur environnementale