



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU Végé	
Salade verte et dés d'emmental <i>Vinaigrette ciboulette</i>	Saucisson sec et cornichon <i>Roulade de volaille et cornichon (sans porc)</i>	Macédoine mayonnaise	Salade "chouchou" <i>(chou blanc et rouge, fromage blanc, échalotes, mayonnaise)</i>	Carottes râpées LOCALES, <i>vinaigrette aux agrumes</i>
Chipolatas <i>* Merguez douces</i>	Sauté de bœuf sauce chasseur <i>(champignon, estragon, oignon)</i>	Emincé de dinde à l'orange	Omelette	Colin gratiné au fromage
Coquillettes LOCALES Chou Romanesco	Mélange de légumes <i>(carottes oranges et jaunes, brocolis et haricots plats)</i> Pommes vapeur	Ratatouille et riz Camarguais	Petit pois et carottes	Frites + dosette de ketchup
Saint Paulin	Brie	Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre	Fromage frais fruité
Crème dessert vanille	Fruit de saison	Fruit LOCAL	Eclair au chocolat	Purée de pommes verveine LOCALE
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain de mie et gelée de groseilles Lait Fruit	Paillolines Yaourt aromatisé Jus d'orange	Galettes Saint Michel Fromage frais sucré (50g) Compote pomme abricot	Baguette Fraidou Jus de pommes	Pain au chocolat 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



Semaine du 09 au 13 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	LE JOUR DU Végé			
Betteraves en salade Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Salade iceberg et brunoise de radis Vinaigrette à l'échalote	Endives aux lardons Endives dés de fromage (sans porc) Vinaigrette au miel	Crêpe au fromage	Salade grecque (tomate concombre feta olives noires), vinaigrette nature
Nuggets de poisson (colin) et citron	Penne LOCALE et haché végétal à la tomate et aux herbes	Sauté de dinde au jus	Rôti de boeuf au jus	Pavé de merlu à l'oseille
Epinards béchamel et pommes de terre		Gratin de boulgour et courgettes "cheesy" (curcuma, emmental)	Pommes sautées	Haricots beurre persillés Lentilles
Gouda	Fromage blanc et sucre	Camembert	Fraidou	Yaourt aromatisé
Purée de pommes LOCALE	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fruit LOCAL	Moëlleux pomme cannelle
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pailloline Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Bongâteau à la fraise Lait Fruit	Grillé normand au cacao Fromage frais fruité Fruit	Céréales Lait Compote pomme pêche	Baguette Fromage fondu Président 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



Menu



Semaine du 16 au 20 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>	<p>Concombres et maïs Vinaigrette ambrée</p>	<p>Salade de coquillettes et brunoise de légumes sauce fromage blanc</p>	<p>LA KERMESE GOURMANDE</p> <p>Cocktail multi fruits</p>	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)</p>
<p>Riz et haricots rouges sauce chili</p>	<p>Fricassée de colin sauce tajine</p>	<p>Rôti de veau à l'estragon</p>	<p>Hot dog merguez</p>	<p>Cordon bleu (dinde)</p>
	<p>Semoule et légumes couscous</p>	<p>Haricots verts Blé</p>	<p>Pommes Campagnardes</p>	<p>Petits pois Tortis</p>
<p>Mimolette</p>	<p>Fromage frais fruité</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Fromage "Petit Louis"</p>	<p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Fruit LOCAL</p>	<p>Gaufre pâtissière et Chantilly</p>	<p>Tarte à l'abricot</p>
<p>GOUTER</p> <p>Croissant Fromage frais fruité (50g) Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Céréales Lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et barre de chocolat Yaourt nature et sucre Jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Palet breton Pâte de fruits Sirop de grenadine</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette Pavé demi-sel Fruit</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



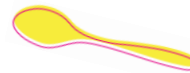
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Semaine du 23 au 27 mai 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
<p>Macédoine et maïs mayonnaise</p>	<p>Chiffonnade de salade et croûtons, <i>vinaigrette au caramel</i></p>	<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p><i>Roulade de volaille et cornichons (sans porc)</i></p>		
<p>Sauté de bœuf aux olives</p>	<p>Gratin campagnard <i>(pommes de terre, lentilles, crème, curry)</i></p>	<p>Rôti de porc sauce andalouse</p> <p><i>* Rôti de dinde andalouse (poivron tomate paprika)</i></p>	FERIE	PONT FERME
<p>Carottes persillées</p> <p>Boulgour</p>		<p>Gratin de piperade <i>(macaronis et piperade basquaise)</i></p>		
<p>Brie</p>	<p>Edam</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>		
<p>Beignet aux pommes</p>	<p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Fruits de saison</p>		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Palmier</p> <p>Yaourt nature et sucre (50g)</p> <p>Fruit</p>	<p>Bongâteau au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pommes</p>		



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



Semaine du 30 mai au 03 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			LE JOUR DU Végé	
Pomelo et sucre	Salade parmentière <i>(pommes de terre tomate maïs olives)</i>	Pastèque	Pizza tomate fromage	Carottes râpées <i>sauce exotique (huile curry lait de coco jus de citron)</i>
Raviolis de volaille	Cordon bleu (dinde)	Rôti de bœuf à l'échalote	Blé, lentilles et champignons 	Pavé de colin aux herbes de Provence
	Courgettes à la provençale <i>(tomate olives oignon)</i> Riz créole Camarguais	Purée de pommes de terre Brunoise de légumes <i>(carotte navet poireau céleri)</i>		Epinards béchamel & pommes de terre
Saint Paulin	Fromage frais et sucre	Carré de l'est	Cotentin	Yaourt aromatisé
Mousse au chocolat noir	Fruits de saison	Soupe de fraise à la menthe	Fruit LOCAL	Cake chocolat <i>haricots rouges</i>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Palets bretons Yaourt nature et sucre Fruit	Paillolines Fraidou Jus de pommes	Céréales Lait Fruit	Pain au chocolat Fromage frais nature (50g) et sucre Jus d'orange	Baguette et miel Lait Fruit

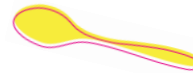
- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- 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



Semaine du 06 au 10 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Lundi de Pentecôte	LE JOUR DU Végo			
	Friand au fromage	Salade verte et cheddar <i>Vinaigrette à la pomme</i>	Tomates en salade <i>Vinaigrette nature</i>	Œuf dur mayonnaise
FERIE	Emincé végétal au curry Carottes	Pavé de merlu sauce orientale	Sauté de bœuf à la milanaise <i>(oignon ail tomate herbes Provence)</i>	Coquillettes à la carbonara (porc) * Coquillettes carbonara de dinde
		Semoule Légumes couscous façon tajine <i>(cannelle cumin raisin pruneau)</i>	Petits pois au jus Pommes vapeur	
	Bûchette mi-chèvre	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert	Yaourt nature et sucre
	Fruit de saison	Flan vanille	Moëlleux au chocolat frais	Fruit LOCAL
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pompon cacao Fromage frais fruité (50g) Jus de raisin	Baguette et gelée de groseilles Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Camembert Fruit	Paillolines Lait Compote de pommes



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

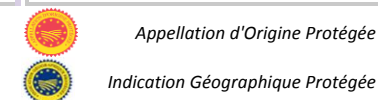
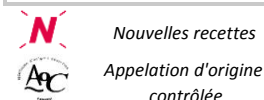
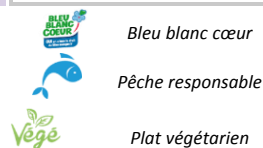
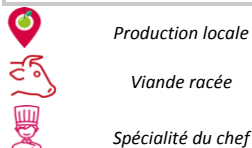


Indication Géographique Protégée



Semaine du 13 au 17 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
				LE JOUR DU Végé
Salade de betteraves, <i>vinaigrette nature</i>	Concombres en salade <i>Vinaigrette ambrée</i>	Crêpe aux champignons	Salade coleslaw <i>(carottes et chou blanc mayonnaise)</i>	Pastèque
Paëlla au poisson <i>(cubes de colin)</i>	Saucisse fumée <i>*Saucisse Francfort de volaille</i>	Steak haché pur bœuf sauce dijonnaise	Rôti de veau au jus	Tortelloni tomate mozzarella
	Purée de pommes de terre, brocolis et carottes	Gratin du Sud <i>(courgettes, tomates, crème)</i>	Haricots verts à l'ail et Flageolets	
Tomme blanche	Fromage frais fruité	Croc'lait	Yaourt nature et sucre	Gouda
Purée de pommes fraise LOCALE	Fruit LOCAL	Fruits de saison (banane)	Moëlleux myrtilles citron	Crème dessert au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Lait Fruit	Baguette Croc'lait Compote pomme poire	Gaufrette au cacao Fromage frais fruité (50g) Jus d'orange	Céréales Lait Fruit	Fourrandise au citron Yaourt nature et sucre Fruit





Semaine du 20 au 24 juin 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de maïs, soja et tomate</p> <p>Vinaigrette à l'ananas</p>	<p>Céleri rémoulade</p>	<p>Betteraves en salade, vinaigrette nature</p>	<p>LE RÉGAL ESTIVAL DU CHEF</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p>C'EST BIENTÔT LES VACANCES !</p> <p>Melon Charentais</p>	<p>Crèmeux frais aux radis (radis râpés sauce fromage blanc échalote)</p>
<p>Penne à la bolognaise</p>	<p>Poissonnette</p>	<p>Emincé de dinde laqué à la japonnaise (gingembre jus de citron sauce soja)</p>	<p>Pizza de saison</p>	<p>Rôti de bœuf à l'échalote</p>
	<p>Légumes aïoli (carotte chou fleur haricots verts pommes de terre)</p>	<p>Riz vinaigré</p> <p>Julienne de légumes</p>	<p>Salade verte</p>	<p>Petits pois</p> <p>Semoule</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Camembert</p>	<p>Montboissier</p>	<p>Vache qui rit BIO</p>	<p>Fromage frais au sel de Guérande</p>
<p>Purée de pomme</p>	<p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit BIO</p>	<p>Chou vanille sauce chocolat</p>	<p>Ile flottante</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Rocher choco coco</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Palet breton</p> <p>Fromage frais fruité (50g)</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Galettes Saint Michel</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit</p>



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



Semaine du 27 juin au 1er juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
LE JOUR DU Végé				
 Macédoine mayonnaise	 Concombres en salade <i>Vinaigrette à la ciboulette</i>	 Salade gourmande <i>(lentille boulgour surimi mayonnaise)</i>	 Salade coleslaw <i>(carottes et chou blanc mayonnaise)</i>	Melon jaune
 Omelette	Jambon blanc <i>* Jambon de dinde</i>	 Sauté de poulet sauce jumbalaya <i>(oignon, curry, crème)</i>	Boulettes de bœuf sauce aigre douce <i>(oignon, vinaigre, poivrons)</i>	 Colin mariné à la brésilienne <i>(tomate, crème, citron)</i>
 Riz Camarguais à la tomate Comptée de tomates	 Pépinettes LOCALES Brocolis	 Carottes braisées Quinoa BIO	Pommes campagnardes	Purée Haricots verts
 Yaourt nature et sucre	Tomme grise	Coulommiers	 Fromage frais fruité	Petit moulé nature
 Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	 Purée de pomme	 Fruit LOCAL	 Cake aux pépites de chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Palmier Fromage frais nature (50g) et sucre Jus d'orange	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et beurre Lait Pâte de fruits	Pain de mie Fromage fondu Président Compote de pommes	Fourandise au chocolat 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



Semaine du 04 au 08 juillet 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI Vacances
Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade de tomates <i>Vinaigrette nature</i>	Melon vert	Betteraves <i>Vinaigrette au persil</i>	Salade de chou chinois <i>Vinaigrette aux agrumes</i>
Bœuf sauté marengo	Semoule, lentilles et maïs	Colin napolitain	Raviolis	Brandade de poisson (colin)
Haricots beurre à la ciboulette Tortis		Courgettes et riz créole (mélange 50/50)		
Yaourt nature et sucre	Edam	Fromage blanc et sauce fraise	Fromage fondu Président	Tomme blanche
Fruit de saison	Flan caramel	Crêpe moëlleuse sucrée	Coupelle de compote	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Céréales Lait Compote pomme cassis	Paillolines Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Gaufre au sucre Lait Fruit	Madeleines longues Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et confiture aux fruits rouges Fromage frais nature (50g) et sucre Fruit

LE JOUR DU Végé



- 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