












LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>  Tomate et feta  </p>
				<p>Stick végétariens </p>
				<p>  Carottes persillées</p>
				<p>Carré de l'Est</p>
				<p> Moelleux à la pomme</p>


 Confectionné à la cuisine centrale


 Produits locaux circuits courts


 Agriculture Biologique

 Bœuf viande race



 Plat végétarien

 Spécialité du chef


 Toutes nos viandes sont d'origine France


 Tous nos poissons sont issus de pêche durable

 Viandes Label Rouge


 AOC  IGP

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	  Tomate vinaigrette 	  Œufs durs sauce cocktail		  Concombre vinaigrette 
 Croq veggie au fromage	Rôti de veau sauce normande (oignons, champignons, crème)	Pavé de poisson mariné au thym		 Poulet rôti 
 Haricots verts persillés	Tortis	Riz camarguais 		Frites
Fromage frais aux fruits	Saint Nectaire 	 Camembert 		 Yaourt nature sucré
 Fruit de saison	Flan vanille	Fruit de saison 		 Cake au yaourt


 Confectionné
à la cuisine centrale

 Produits locaux
circuits courts


 Agriculture Biologique


 Bœuf viande race

 Plat végétarien

 Spécialité du chef

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Tous nos poissons sont
issus de pêche durable

 Viandes Label Rouge

 AOC

AOC

 IGP

IGP

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates vinaigrette</p>	<p>Pastèque</p>	<p>Salade de pomme de terre catalane</p>	<p>Salade verte et dés d'emmental</p>	<p>Friand fromage</p>
<p>Emincé de bœuf sauce hongroise (crème, tomate, oignon, champignons, paprika)</p>	<p>Jambon blanc * Jambon de dinde</p>	<p>Sauté de dinde au curry</p>	<p>Pépinettes à la basque (huile d'olive, ail, oignon, poivron jaune et rouge, tomates concassées, épice paella, omelette)</p>	<p>Poisson frais</p>
<p>Blé</p>	<p>Purée de pomme de terre</p>	<p>Haricots plats</p>	<p>Jeunes carottes</p>	
<p>Cantal</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Fromage blanc sucré</p>
<p>Purée de pomme cannelle</p>	<p>Liégeois vanille</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Mousse au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>

Confectionné à la cuisine centrale
 Spécialité du chef


Produits locaux circuits courts
 Toutes nos viandes sont d'origine France


Agriculture Biologique
 Tous nos poissons sont issus de pêche durable

Bœuf viande race
 Viandes Label Rouge


Plat végétarien
 AOC IGP

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Melon 	Salade de haricots verts 	Tomates feta  	Concombre en salade  
 Navarin de bœuf  	Rôti de porc basquaise <i>*Rôti de dinde</i>	Escalope de dinde dijonnaise  	 Omelette  	Colin pané et citron
Purée de courgettes	Pommes noisette	Tortis et fromage râpé	Piperade et blé 	Riz à la tomate  
Gouda	 Emmental	 Yaourt nature sucré	Fromage blanc aux fruits	 Edam
 Fruit de saison	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Tarte grillée aux pommes	 Purée de pommes 


 Confectionné à la cuisine centrale


 Produits locaux circuits courts


 Agriculture Biologique


 Bœuf viande race

 Plat végétarien

 Spécialité du chef

 Toutes nos viandes sont d'origine France



























 Tous nos poissons sont issus de pêche durable

 Viandes Label Rouge

 AOC


 IGP


 IGP


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon charentais 	Salade de pâtes au pesto  	Pastèque 	Salade grecque (Concombre, tomate, dès de brebis, olives) 	Pâté de campagne et cornichons *Roulade de volaille
Chili sin carne (oignon, ail, poivron rouge et vert, carottes rondelles, haricots plats, haricots rouges, maïs, ketchup, cumin, riz)  	Poulet rôti  	Escalope de porc dijonnaise *Escalope de dinde dijonnaise 	Poisson frais sauce basilic (oignon, sauce tomate, basilic, ail, tomates) 	 Rôti de bœuf (froid)
Röstis de légumes 	Ratatouille  	Boullgour aux petits légumes 	Frites et ketchup	
Camembert  	Emmental 	Fromage blanc au fruit	Yaourt fermier  	Pont l'Evêque 
Liégeois chocolat	Fruit de saison 	Cake vanille chocolat 	Mousse au chocolat	 Fruit de saison 


LE JOUR DU **Vége**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Rillettes de saumon	Salade de penne à la parisienne (basilic, échalote, tomate)	Tomates vinaigrette	Concombre vinaigrette	Betteraves mimosa
Colin pané et citron	Sauté de dinde au jus	Pavé fromager	Rôti de veau au basilic	Chipolatas *Saucisse de volaille
Riz et sauce tomate	Courgettes à la provençale	Haricots beurre ciboulette	Semoule	Lentilles
Yaourt sucré	Brie	Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits	Gouda
Fruit de saison	Compote pomme poire	Mousse au chocolat	Clafoutis aux pommes	Fruit de saison


 Confectionné à la cuisine centrale


 Spécialité du chef


 Produits locaux circuits courts

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Agriculture Biologique
















 Tous nos poissons sont issus de pêche durable


 Bœuf viande race


 Viandes Label Rouge


 Plat végétarien


 AOC  IGP

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tomates vinaigrette  	Salade verte et cheddar  	Pizza au fromage	Rillettes et cornichons <i>*Roulade de volaille</i>
	Paupiette de veau	Croq veggie 	Rôti de porc au jus <i>*Rôti de dinde au jus</i>	Chickens wings
	Petit pois 	Piperade et riz  	Brunoise de légumes	Purée de pomme de terre 
	Petit moulé ail et fines herbes	 Camembert 	Fromage blanc sucré	 Yaourt aromatisé
	Ile flottante	 Purée pomme poire 	 Fruit de saison	Fruit de saison


 Confectionné
à la cuisine centrale

 Spécialité du chef


 Produits locaux
circuits courts

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Agriculture Biologique

 Tous nos poissons sont
issus de pêche durable


 Bœuf viande race


 Viandes Label Rouge

 Plat végétarien

 AOC  IGP

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Salade grecque (Concombre, tomate, dès de brebis, olives)	Œufs durs mayonnaise	Melon charentais	Salade de tomates
Cordon bleu	Brandade de morue	Riz à l'indienne (tomate, ail, poivron rouge et vert, mélange tandoori, petit pois)	Poulet rôti	Steak haché au jus
Haricots verts persillés	Salade verte		Tomates provençales et macaroni	Frites et ketchup
Fromage frais aux fruits	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Cantal	Edam
Fruit de saison	Flan caramel	Fruit de saison	Compote pêche	Carré bordelais


 Confectionné
à la cuisine centrale


 Produits locaux
circuits courts


 Agriculture Biologique


 Bœuf viande race

 Plat végétarien

 Spécialité du chef

 Toutes nos viandes sont d'origine France

 Tous nos poissons sont
issus de pêche durable

 Viandes Label Rouge

 AOC

 IGP