



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées vinaigrette 	 Betteraves vinaigrette	Pizza au fromage	  Salade verte et cheddar 	
Œufs durs sauce mornay <i>(béchamel, fromage râpé)</i> 	Colin sauce matelotte <i>(oignons, ail, champignons, carottes, herbe de provences)</i>	 Poulet rôti 	  Bœuf braisé marengo <i>(tomate, oignons, champignons, ail)</i> 	
 Purée de céleri et pomme de terre	 Riz camarguais 	 Haricots verts	Pommes campagnardes et Ketchup	
  Camembert	 Edam	Fromage frais aux fruits	 Cantal	
Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Fruit de saison	 Cake au chocolat	



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




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri à la rémoulade 	Pâté de campagne et cornichons * Roulade de volaille	Pomelos et sucre	Endives à la vinaigrette et noix 	Salade de haricots verts
Gratin campagnard <i>(pommes de terres, lentilles, crème fraîche, noix de muscade)</i> 	 Emincé de poulet à l'estragon <i>(crème, oignons, estragon)</i> 	 Tortis carbonara *Carbonara de dinde 	 Rôti de bœuf bourguignon	Steak de colin à l'aneth <i>(crème, oignons, ail, aneth)</i>
Carré de l'Est	Julienne de légumes	Emmental	Gratin de navet et pomme de terres 	 Blé
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Emmental	Fromage frais aux fruits	 Saint Paulin
 Purée de pommes 	 Fruit de saison	Liégeois vanille	Donuts au sucre	 Fruit de saison


 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
 <p>Coleslaw <i>(carotte râpée, chou)</i></p> 	 <p>Rillettes de porc et cornichons <i>* Roulade de volaille</i></p>	<p>Potage de légumes</p>	 <p><b>Chou blanc mariné</b> <i>(chou blanc, vinaigre de riz, sauce soja)</i></p> 	 <p><b>Salade Daïkon</b> <i>(radis blanc)</i></p>
 <p>Cuisse de poulet</p> 	<p>Pavé de merlu sauce ciboulette</p> 	 <p>Saucisse de Toulouse <i>*Saucisse de volaille</i></p> 	<p><b>Légumes et émincé végé asiatique</b> <i>(égrené de blé, ail, oignons, sauce soja, oreilles de judas, courgette brunoise, vinaigre de cidre, gingembre)</i></p>  	 <p><b>Yakiniku de bœuf</b> <i>(ail, sauce soja, vinaigre de riz, compote de pommes, huile, sucre, gingembre, miso)</i></p> 
<p>Petits pois</p>	<p>Epinards et pommes de terre à la béchamel</p> 	<p>Lentilles</p> 	<p><b>Fromage frais aux fruits</b></p> 	<p><b>Riz vinaigré</b></p>
 <p>Pont l'Evêque</p>	<p>Brie</p>	<p>Saint Paulin</p>	<p><b>Yaourt nature sucré</b></p> 	<p><b>Ananas frais et noix de coco râpée</b></p> 
<p>Mousse au chocolat au lait</p>	 <p>Fruit de saison</p>	 <p>Compote de pomme</p>	<p><b>Gâteau japonais</b></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


LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
  Céleri râpé sauce mangue 	 Taboulé	  Salade verte et maïs 	 Macédoine de légumes	  Salade des Antilles <i>(Croustons, ananas, pamplemousse)</i> 
Steak haché de veau au jus	Galette de blé indienne 	  Emincé de dinde au jus	 Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille	Colin meunière
 Purée de potiron	  Gratin de choux fleurs	 Epinard à la béchamel	 Semoule	 Haricots verts 
Carré de l'Est	Fromage blanc et sucre	Tomme noire	Mimolette	Yaourt aromatisé
 Compote de pomme	 Fruit de saison	 Semoule au lait	Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat


 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
 Betteraves vinaigrette	 Chou rouge et pommes	 Salade asiatique <i>(chou chinois, oignons frits et vinaigrette au soja)</i>	Pizza au fromage	  Salade du chef <i>(Jambon de dinde, tomates, emmental, olives noires)</i>
 Riz à la mexicaine <i>(riz, tomate, poivrons, haricots rouges, ail, cumin, paprika)</i>  	 Coquillettes bolognaise	Nuggets de volaille	Rôti de veau sauce blanquette	 Colin brésilienne <i>(Crème, concentré de tomate, oignons, jus de citron verte, ail)</i>
Emmental	  Camembert	 Cantal	  Purée de patate douce	  Carottes et blé
Fruit de saison	 Crème dessert chocolat	 Compote de pomme banane	 Yaourt nature sucré	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison			Fruit de saison	Eclair au chocolat


 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


LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade tout orange <i>(carotte, potiron)</i>	 Œufs durs sauce cocktail	 Potage de légumes	 Rillettes de saumon	Crêpe au fromage
 Sauté de bœuf sauce hongroise <i>(oignons, champignons, paprika, tomates)</i>	 Pépinettes basquaises (oignons, tomates, épice à paëlla)	Paupiettes de veau sauce normande <i>(crème fraîche, champignons, lardons)</i>	 Parmentier de canard	Nuggets de poisson
 Gratin de brocolis	 Purée de potiron	 Salade verte	 Carottes à la crème et champignons	 Tomme noire
 Carré frais	Fromage frais sucré	 Carré de l'Est	 Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Fruit de saison
 Purée de pommes poires	Fruit de saison	 Fruit de saison	Bûche de Noël et Père Noël	 Fruit de saison


 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	VENREDI
Saucisson sec et beurre *Roulade de volaille	  Salade verte et cheddar 	 Potage de légumes	  Carottes râpées 	 Rillettes de saumon
Pavé de colin aux herbes de Provence	 Couscous végétarien <i>(légumes couscous, tomate, raisin, abricots secs, pois chiche)</i>	 Chipolatas *Saucisse de volaille	  Pot au feu et ses légumes	Chicken wings
Riz camarguais pilaf 		Tortis tricolores		Pomme smile
 Yaourt aromatisé	Gouda	Fromage blanc aux fruits	  Camembert	 Cantal
 Fruit de saison	Liégeois au chocolat	 Fruit de saison	Purée de pommes	Bûche de Noël


 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


LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves à la vinaigrette	 Chou blanc râpé sauce japonaise	  Salade verte et dés de fromage	   Carottes râpées à la vinaigrette	Œufs durs sauce piccalilli <i>(crème fraîche, choux fleurs, carottes, mayonnaise, paprika)</i>
  Emincé de dinde à la sauge	Rôti de porc au jus * Rôti de dinde au jus	Croq veggie à la tomate 	 Emincés de veau sauce hongroise <i>(crème fraîche, paprika)</i>	Calamars à la romaine
Boulgour	 Purée de carottes	Coquillettes	 Choux fleur en gratins	Riz camarguais aux légumes 
Yaourt nature sucré	 Emmental	Petit moulé	 Brie	Fromage frais aux fruits
 Fruit de saison	Crème dessert chocolat	  Purée de pommes	 Cake au citron	Ananas frais


 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