

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte et dés d'emmental	Chou blanc méditerranéen  <i>(mayonnaise, ail, basilic, épices à paëlla)</i>	Carottes râpées vinaigrette 	Œufs durs mayonnaise
	Croq veggie	Papillon à la bolognaise 	Rôti de veau sauce pain d'épices <i>(oignons, pain d'épices, fond brun)</i>	Steak haché de saumon
	Purée de carottes 		Haricots verts	Riz camarguais 
	Petit moulé	Bûchette mi- chèvre	Yaourt nature sucré	Saint Paulin
	Purée de pommes 	Liégeois au chocolat	 Galette des rois	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

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées	 Céleri à la rémoulade	Crêpe au fromage	Salade verte et cheddar	Betteraves à la vinaigrette
 Semoule façon couscous <i>(Légumes couscous, tomates, pois chiches, abricots secs)</i>	 Médaillon de merlu sauce crème	Sauté de porc *Sauté de dinde	Boulette de veau au jus	 Rôti de bœuf à la crème de cassis  <i>(Oignons, carottes, lardons crus, laurier, crème cassis, champignons émincés)</i>
Gouda	 Purée de potiron	 Carottes braisées	Petits pois	Riz camarguais 
Gouda	Yaourt nature sucre	Carré de l'Est	Fromage frais aux fruits	Emmental
Compote de pomme	Fruit de saison	Flan à la vanille	Brownie	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



IGP

LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou-fleur à la vinaigrette	Tarte au fromage	  Chou rouge râpé à la vinaigrette	 Carottes râpées au citron	Pâté de campagne et cornichons Roulade de volaille
 Hachi Parmentier <i>(Purée de pomme de terre, viande hachée)</i>	Croq veggie à la tomate	Escalope de dinde sauce bobotie <i>(Epices paëlla, tomates, abricots secs, cumin, curry, cannelle)</i>	Rôti de veau au jus	Colin sauce sétoise  <i>(Fumé de poisson, oignons, ail, estragon, mayonnaise, tomates, carottes, épices paëlla)</i>
	 Epinard à la crème	 Emincé de poireaux et pomme de terre à la béchamel	Haricots verts	Coquillettes
Yaourt nature sucré	 Saint Nectaire	Edam	Cotentin	Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison	Liégeois chocolat	Eclair au chocolat	Compote de pomme	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



Nouvel An Lunaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw  <i>(Carottes, chou blanc)</i>	Salade de haricots verts vinaigrette	Quiche lorraine	Salade de chou chinois râpé	Endives, bleu et vinaigrette au caramel
Chipolatas * Saucisse Volaille	  Braisé de bœuf à la lyonnaise <i>(oignons, ail, fond brun)</i>	Colin meunière	Nems au légumes	Poulet rôti
Lentilles 	 Carottes braisées	 Gratin de chou-fleur	 Riz cantonnais <i>(oignons, riz, petits pois, jambon de dinde)</i>	 Purée de potiron et pommes de terre
Carré frais	Fromage frais nature	Mimolette	Yaourt nature sucré	Carré de l'Est
Compote pomme pêche	Fruit de saison	Fruit de saison	 Cake orange	Mousse au chocolat noir



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
Salade verte et croûtons	Œufs durs sauce piccalilli <i>(Crème liquide, cornichons, mayonnaise, paprika)</i>	 Céleri râpé sauce à l'échalote	 Carottes râpées à la vinaigrette agrume	Betteraves à la vinaigrette
 Morbiflette <i>(Pomme de terre en lamelle, Morbier, lardons, oignons, crème fraîche)</i>	Tortis sauce tomate et fromage râpé	Cordon bleu	Rôti de veau au jus	 Colin sauce crème
Fromage blanc sucré	Brie	Boulgour et sauce tomate	Pommes sautées	Purée de chou fleur
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Gouda	Cotentin	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Compote de pommes	Crêpe au chocolat	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
  Carottes râpées au citron 	Potage de légumes	Mousse de canard et cornichons	 Salade verte et cheddar	  Salade d'endives et pommes
 Poulet rôti et son jus	Chipolatas au jus Merguez	   Sauté de bœuf sauce hongroise	  Omelette	Steak de colin Misoyaki <i>(Miso, sauce soja, jus de citron)</i>
Frites	 Petits pois	 Purée de carotte et patate douce	Jardinière de légumes	 Riz camarguais
Yaourt fermier framboise	Emmental	Carré de l'Est	Fromage frais aux fruits	 Saint Nectaire
  Purée de pommes	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	 Cake à l'orange	 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
  Salade coleslaw	Friand au fromage	Saucisson sec et beurre	Pomelos et sucre	 Potage vermicelle
Cordon bleu	 Filet de colin au curry	 Emincé de poulet à l'estragon	 Omelette	Rôti de bœuf et son jus
 Haricots blanc à la tomate 	 Epinard à la crème	 Chou fleur ciboulette	 Pomme de terre en robe des champs	Röstis de légumes
Camembert	Yaourt nature sucré	 Saint Paulin	Edam	Fromage blanc aux fruits
Liégeois à la vanille	 Fruit de saison	Tarte aux pommes	Compote pomme banane	 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

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	  Salade verte et dès de fromage	 Carottes râpées 	Crêpe au fromage	  Céleri à la rémoulade
Emincé de dinde au jus	Omelette	 Saucisse de Toulouse	 ti de veau sauce dijonnaise <i>(Moutarde, mélange 3 légumes, oignons, crème fraîche)</i>	Filet de cabillaud sauce Aurore <i>(Concentré de tomate, laurier, thym, crème légère, mélange de légumes)</i>
 Penne à la sauce tomate	Pommes sautées	 Lentilles	Haricots verts persillés	 Purée de pomme de terre
Yaourt fermier	Emmental	 Cantal	Fromage frais aux fruits	Carré de l'Est
 Fruit de saison	Beignet au chocolat	Compote de pomme banane	Fruit de saison	 Cake au citron



Confectionné à la cuisine centrale



Spécialité du chef



Toutes nos viandes sont d'origine France



Produits locaux circuits courts



Agriculture Biologique



Tous nos poissons sont issus de pêche durable



Bœuf viande race



Viandes Label Rouge



Plat végétarien





AOC





IGP


LE JOUR DU 


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Chou blanc râpé	 Quiche lorraine	   Salade du chef <i>(Batavia, jambon dinde, emmental, tomate, olives noires)</i>	 Potage de légumes	   Chou rouge et pommes
 Farfalles à l'italienne et fromage râpé 	Colin pané	Poulet rôti	Pot-au-feu et ses légumes	Steak haché de veau
	 Carottes vichy	 Blé		 Purée de potiron
Fondu président	 Pont l'Evêque	Fromage frais aux fruits	 Cantal	Yaourt nature sucré
  Purée de pommes	Fruit de saison	Péchalou au chocolat	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