



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

LE JOUR DU

Œufs durs mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Crêpe aux champignons
Pané de blé	Hachis parmentier	Sauté de porc sauce Amérique <i>(paprika, cumin, miel, ketchup, thym)</i> * Sauté de dinde LR sauce Amérique	Sauté de bœuf et jus	Colombo de poisson et riz créole IGP <i>(Oignons, lentilles, poivrons, carottes, épices)</i>
Epinards et pommes de terre béchamel		Carottes braisées BIO	Haricots beurre	
Yaourt aromatisé BIO	Coulommiers	Fromage frais aux fruits	Petit moulé nature	Edam BIO
Fruit de saison (HVE)	Crème dessert au chocolat BIO	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes	Fruit de saison (Banane RUP)

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
---------------	---------------	---------------	---------------	---------------

Yaourt aromatisé	Pain	Brioche	Barre bretonne	Pain et fromage
Cookie	Pâte à tartiner à la noisette	Lait	Fruit de saison	

Production locale Viande racée Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
---	-----------------------------	--------------------------------------	---	--



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette BIO	Potage de légumes	Pâté de campagne et cornichon * Roulade de volaille et cornichon	LE JOUR DU Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce pain d'épices (Oignon, pain d'épices)	Colin meunière	Dahl de pois cassés et riz (Oignons, brunoise de carottes, pois cassés, cumin, curry, abricots secs, menthe)
	Petits pois au jus	Purée de potiron BIO	Haricots verts persillés et pommes de terre	
	Yaourt nature sucré BIO	Camembert	Cantal	Fromage fondu Président
	Fruit de saison	Cake au yaourt	Fruit de saison BIO	Purée de pommes bananes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Pain	Palet breton	Madeleines longues	Pain et pâte à tartiner à la noisette
	Chocolat	Fruit de saison	Fromage frais nature et sucre	

Production locale

Viande racée

Confectionné à la cuisine centrale

Produits BIO

Label Rouge

Bleu blanc cœur

Pêche responsable

 Viande d'origine Française
Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

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

LE JOUR DU

Pizza au fromage	Salade verte et emmental 	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées BIO 	Chou blanc sauce enrobante à l'échalote <i>(fromage blanc, mayonnaise, échalote)</i>
Rôti de bœuf sauce dijonnaise <i>(Moutarde, mélange 3 légumes, oignons, crème fraîche)</i>	Omelette	Spirales à la bolognaise BIO	Saucisse de Francfort *Saucisse de volaille	Pavé de merlu sauce matelote <i>(herbes de provence, champignons, carottes)</i>
Haricots beurre persillés	Pommes rissolées et ketchup	Mimosettes	Lentilles BIO 	Semoule BIO au jus
Fromage frais aux fruits	Carré	Mimolette	Cantal	Yaourt aromatisé BIO
Fruit de saison BIO	Compote de pomme BIO	Fruit de saison (Banane RUP)	Flan nappé caramel	Cake à la vanille

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre au sucre	Pain et chocolat	Yaourt aromatisé	Moelleux au citron	Pain
Lait		Palmier	Fruit de saison	Petit moulé nature

Production locale Viande racée Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
---	-----------------------------	--------------------------------------	---	--



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

 Chou rouge BIO et pommes	 Céleri rémoulade BIO	Tarte au fromage	<div style="background-color: #FFD700; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;"> Cap sur LES ANTILLES </div> Salade iceberg et surimi, vinaigrette antilles <i>(moutarde, ananas, jus de pamplemousse)</i>	Betteraves vinaigrette
 Colin meunière	 Sauté de bœuf sauce marenco <i>(Tomates, oignons, champignons)</i>	Steak haché de veau au jus	Colombo de poulet <i>(oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)</i>	Cappeletti sauce tomate
 Boulgour BIO aux petits légumes	Chou fleur béchamel	Jeunes carottes persillées	 Riz et haricots rouges	
Brie	 Yaourt nature sucré BIO	Emmental	Fromage blanc et coulis	 Edam BIO
Liégeois au chocolat	Fruit de saison (ECORESPONSABLE)	 Fruit de saison BIO	Cake à l'ananas caramélisé	 Fruit de saison (HVE)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Gaufre Fromage frais nature sucré	Pain et chocolat	Fourrandise au chocolat Lait	Fruit de saison Madeleine	Pain et confiture

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Viande d'origine Française		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Confectionné à la cuisine centrale								



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

LE JOUR DU

Crêpe jambon fromage	Scarole et croûtons	Salade croquante <i>(chou blanc, dés de carottes jaunes, sauce yaourt moutarde)</i>	Carottes râpées BIO vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette
Sauté de boeuf Bourguignon <i>(champignon, carotte, ail, oignon)</i>	Croq veggie au fromage	Poulet rôti	Rôti de dinde sauce orientale <i>(tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)</i>	Poisson frais
Petits pois BIO	Epinards et pommes de terre béchamel	Coquillettes BIO	Haricots beurre à l'ail	Purée de potiron BIO
Yaourt nature sucré	Carré	Tomme noire	Cantal	Fromage frais aux fruits BIO
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat au lait	Purée de pommes BIO	Carré Bordelais	Fruits de saison (Banane RUP)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Galette St Michel Compote de pomme	Pain et chocolat	Brioche Fruit de saison	Moelleux au citron Yaourt aromatisé	Pain Pâte à tartiner à la noisette

Production locale Viande racée Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
---	-----------------------------	--------------------------------------	---	--



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

LE JOUR DU

 Salade verte et croûtons 	Macédoine mayonnaise	Rillettes de maquereaux (Base tartinable tomatée) 	 Carottes râpées BIO vinaigrette 	 Chou rouge BIO sauce enrobante à l'échalote <i>(fromage blanc, mayonnaise)</i>
 Riz à la mexicaine <i>(Tomate, ail, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)</i>	 Rôti de bœuf au curry 	Emincé de dinde sauce bobotie <i>(tomate, abricots et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes)</i> 	Cassoulet * Haricots blancs et saucisse de volaille 	 Colin poêlé
 Edam BIO	Gratin Crécy <i>(Carottes, pommes de terre, béchamel, cumin)</i> 	Boulgour pilaf BIO 	Printanière de légumes	Yaourt aromatisé BIO
 Crème dessert au chocolat BIO 	Fromage frais nature sucré 	Camembert	Fromage fondu Président 	Paris Brest
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Paillotine Fruit de saison	Pain et pâte à tartiner à la noisette	Barre bretonne Jus d'orange	Fourrandise fraise Lait	Pain et confiture d'abricot

Production locale Viande racée Confectionné à la cuisine centrale	Produits BIO Label Rouge	Bleu blanc cœur Pêche responsable	Viande d'origine Française Appellation d'origine contrôlée	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée
---	-----------------------------	--------------------------------------	---	--



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		JOYEUX Noël	
Salade verte et croûtons	Betteraves vinaigrette	Pizza au fromage	Rillettes de saumon	Céleri râpé mayonnaise BIO
Nuggets de poisson	Tortellini farcies à la tomate et mozzarella BIO et sauce tomate	Steak haché de veau sauce aux olives	Pavé de dinde mariné girolles, figue et miel	Pavé de merlu sauce lombarde <i>(oignon, ail, tomate, épices pour paëlla)</i>
Epinards et pommes de terre béchamel BIO		Chou fleur béchamel BIO	Pommes noisettes	Semoule BIO aux petits légumes <i>(haricot vert, navet, petit pois, carotte)</i>
St Nectaire	Fromage blanc sucré BIO	Brie BIO	Fromage frais nature sucré	Petit moulé
Compote de pommes	Fruit de saison	Fruit de saison (Banane RUP)	Entremets chocolat noisette et Père Noël en chocolat	Flan nappé caramel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Brioche et chocolat	Pain et fromage	Barre bretonne Compote pomme cassis	Palmier Fruit de saison	Pain et chocolat

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

LE JOUR DU

Macédoine mayonnaise	 Mousse de canard et cornichons	FERIE	 Salade coleslaw BIO <i>(carotte et chou blanc mayonnaise)</i>	Tarte aux poireaux
 Colin meunière	 Nuggets de volaille et ketchup		 Sauté de bœuf et jus	Gâteau d'œufs sauce hongroise <i>(oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)</i>
Pommes vapeur	Pommes Dauphines		Haricots verts	Chou fleur ciboulette
 Saint Paulin BIO	 Fromage blanc et sucre		 Yaourt aromatisé BIO	Mimolette
Fruit de saison	 Bûche de Noël		Cake épeautre banane chocolat	 Fruit de saison BIO
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain et pâte à tartiner à la noisette	Pompon cacao Fruit de saison		Pain Petit moulé nature	Pain et chocolat

Production locale
 Viande racée
 Confectionné à la cuisine centrale

Produits BIO
 Label Rouge

Bleu blanc cœur
 Pêche responsable

Viande d'origine Française
 Appellation d'origine contrôlée

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée

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

Joyeuses Fêtes

LE JOUR DU

Crêpe jambon fromage	Mousse de canard et cornichon	FERIE	Potage de légumes	Salade coleslaw BIO <i>(carotte et chou blanc mayonnaise)</i>
Blanquette de veau	Pilons de poulet		Pavé de merlu sauce potiron orientale <i>(potiron, crème, fleur d'oranger, jus d'orange, pain d'épices)</i>	Pizza au fromage
Carottes braisées BIO	Pommes campagnardes		Riz camarguais	Salade verte
Yaourt aromatisé BIO	Comté		Fromage frais aux fruits BIO	Carré BIO
Fruit de saison BIO	Brownie		Fruit de saison (ECORESPONSABLE)	Liégeois vanille
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pompon cacao Yaourt nature sucré	Pain et pâte à tartiner à la noisette		Madeleine longue Lait	Pain et confiture de fraise

Production locale	Produits BIO	Bleu blanc cœur	Viande d'origine Française	Appellation d'Origine Protégée
Viande racée	Label Rouge	Pêche responsable	Appellation d'origine contrôlée	Indication Géographique Protégée
Confectionné à la cuisine centrale				