

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

LE JOUR DU  VÉGÉ

<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p> <p>Roulade de volaille et cornichons <i>Cœufs durs mayonnaise</i></p>	<p>Beignets de chou fleur</p> <p>Samoussa aux légumes</p>	<p>Salade de mâche</p> <p>Frisée aux croûtons</p> <p>Vinaigrette à la pomme</p>	<p> Céleri râpé  sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc mayonnaise échalote)</p> <p>Salade verte  et maïs, vinaigrette nature</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p> Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)</p>
<p>Paupiette de veau sauce pain d'épices <i>Quenelles natures sauce Italienne</i></p>	<p> Pépinettes , flageolets façon colombo (oignon, ail, tomate, julienne de légumes) flageolets, colombo)</p>	<p> Escalope de porc sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) <i>Omelette nature</i></p>	<p> Sauté de bœuf sauce Bourgogne (tomate, moutarde, crème, thym, laurier) <i>Bouchées au pistou</i></p>	<p> Cubes de saumon sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, épices paëlla)</p>
<p>Ecrasé de pommes de terre</p>		<p>Epinards hachés à la crème </p>	<p>Carottes à l'ail  et Riz pilaf</p>	<p>Boulgour </p>
<p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu Président</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Edam </p> <p>Gouda </p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Saint Nectaire AOC </p> <p>Fourme d'Ambert AOC </p>
<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Pêches au sirop</p> <p>Galette Saint Michel</p>	<p>Gélifié à la vanille</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p> <p>Quatre-quart</p>	<p>Banane RUP </p>
<p>GOUTER</p> <p>Barre de chocolat</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus d'oranges</p>	<p>GOUTER</p> <p>Gaufre</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>GOUTER</p> <p>Bichoco</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus d'oranges</p>	<p>GOUTER</p> <p>Flibustier</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Rocher coco</p> <p>Petit Louis</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus de pommes</p>

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien				

Viande de bœuf d'origine française - Viande de porc volaille agneau crues D'origine française

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Salade de haricots verts </p>	<p>Endives aux pommes</p> <p>Batavia et maïs</p> <p>Vinaigrette miel</p>	<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Radis rondelles en salade</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette antilles </p> <p>Salade croquante (carottes jaunes cubes, chou blanc, sauce yaourt) </p>
FERIE	<p></p> <p>Sauté de veau sauce bobotie (tomate, abricot sec, cumin, cannelle, curry, raisins secs)</p> <p><i>Emincé de pois sauce épices</i></p>	<p></p> <p>Saucisse Catalane</p> <p><i>Poisson mariné à la provençale</i></p>	<p>Pâtes farcies au fromage sauce à la crème </p>	<p></p> <p>Colin croustillant à l'Anglaise</p>
	Pommes rissolées	Purée de pommes de terre		Ratatouille fraîche et Riz créole
	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petit moulé nature</p> <p>Pavé demi-sel</p>	<p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Petit suisse nature et sucre</p>	<p>Camembert </p> <p>Bûchette </p>
	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Compote de pomme </p> <p>Compote pomme fraise cassis </p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p> N Cake à la mangue</p> <p>Flan pâtissier</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	<p>Barre de chocolat</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus d'oranges</p>	<p>Bongateau fraise</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus de pommes</p>	<p>Fourrandise à l'abricot</p> <p>Edam</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Jus d'oranges</p>	<p>Gaufre</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Jus 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