



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	LE JOUR DU Végé			
Salade verte et croûtons Endives et oignons grillés Vinaigrette à l'ancienne	Crêpe fromage Crêpe champignons	Carottes râpées assaisonnées BIO LOCALES Chou rouge assaisonné BIO	Potage cultivateur (carottes, navets, poireaux, pommes de terre)	
Cordon bleu	 Dahl lentilles corail et riz pilaf (lentilles, carottes, oignons, tomates, gingembre, lait coco, ail curry)	Rôti de bœuf et sauce hongroise (oignon, ail, champignons, paprika, crème, tomate) * Merguez à griller avec les élémentaires	Jambon blanc *Blanc de poulet	ARMISTICE
Carottes vichy locales BIO		Piperade et blé	Coquillettes BIO	
Munster AOC Pont l'Evêque AOC	Yaourt aromatisé local (ferme de Viltain) Yaourt nature local et sucre (ferme de viltain)	Emmental prédécoupé Edam prédécoupé	Cotentin Pavé demi sel	
Moëlleux chocolat frais	Ananas BIO Kiwi BIO	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	Pomme	
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et confiture abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote d'abricot	Pain au chocolat Fromage frais sucré Pomme rouge	Fourrandise pépites de chocolat Fromage frais aromatisé Poire	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Jus d'oranges	



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



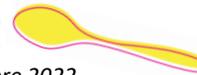
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Taboulé agro Salade de tortis au surimi	Mâche Vinaigrette olive et colza Pomelos et sucre	Coleslaw BIO Céleri rémoulade BIO	Pâté de foie et cornichon Pâté de volaille	Carottes râpées BIO assaisonnées Salade verte BIO et noix Vinaigrette basilic
 Omelette fromage	Lasagnes au saumon	Cheeseburger	 Sauté de veau sauce blanquette (oignons, ail, creme, champignons)	 Filet de lieu noir frais sauce curry (fumet, crème, oignons, ail, curry)
Petits pois au jus		Frites	Riz créole BIO	Chou fleur béchamel
Camembert BIO Brie BIO	Yaourt aromatisé local (ferme de Viltain) Yaourt nature local et sucre (ferme de Viltain)	Mimolette prédécoupée Saint Paulin prédécoupé	Fromage blanc nature local (Viltain) et sucre Fromage blanc nature local (Viltain) et sauce fraise	Petit moulé ail et fines herbes Fraidou
Poire	Compote pomme fraise BIO Compote de pommes BIO	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Banane BIO Orange BIO	Cake aux pépites chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Lait demi écrémé Bongâteau cacao Coupelle de compote de pommes pêche	Baguette et miel Fromage frais sucré Jus d'ananas	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Banane	Baguette et beurre Fromage frais aromatisé Jus de raisin	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Poire



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre Endives et croûtons et vinaigrette traditionnelle ciboulette	Potage de potimarron BIO	Salade de pâtes coquillettes BIO parisienne Taboulé maison (semoule BIO)	LE JOUR DU Végé Chou blanc mariné	Bouillon au miso
Sauté de dinde sauce hongroise (oignons, ail, champignons, paprika, crème, tomate) (escalope de poulet à griller pour les élémentaires)	Saucisson fumée (porc) *Saucisse de volaille	Cubes de colin sauce nantua (oignons, ail, tomate, crème, sauce crustacé)	Végé Légumes et émincé de pois à l'asiatique (sauce soja, nori, vinaigre, gingembre, carottes, courgettes, ail)	Yakimeshi (riz au bœuf sauté) Végé: riz égréné végétarien asiatique
Semoule BIO aux petits légumes	Lentilles BIO et carottes BIO LOCALES	Mélange légumes haricots plats		***
Fromage frais aux noix Petit moulé nature	Tomme blanche Carré de l'Est	Gouda BIO Saint Paulin BIO	Fromage frais aromatisé BIO	Yaourt nature local (ferme de Viltain) et sucre
Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Pomme	Salade de fruits	Gâteau à la fleur de cerisier	Banane BIO Orange BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Grand palmier Yaourt nature sucré Poire	Yaourt à boire Madeleine coquille chocolat Jus multifruits	Baguette et pâte à tartiner Lait demi-écrémé coupelle de compote de pomme cassis	Baguette et confiture de fraise Fromage frais sucré Kiwi	Croissant Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Mâche et croûtons et vinaigrette échalote</p> <p>Radis beurre</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise (agro)</p>	<p>Carottes râpées assaisonnées</p> <p>Salade harmonie (scarole et courge) et vinaigrette ciboulette</p>	<p>Potage velouté champignons BIO</p>	<p>Salade verte et maïs et vinaigrette terroir</p> <p>Céleri râpé BIO mayonnaise</p>
<p>Végé</p> <p>Nuggets de blé</p>	<p> Spirales BIO à la carbonara</p> <p> Spirales BIO à la carbonara sans porc</p> <p> végété : Spirales BIO base hindou (oignons, tomates, poireaux, pois chiches, mélange tandoori, lentilles, ail, carottes)</p>	<p> Emincé de poulet sauce normande (oignons, champignons, crème)</p>	<p> Rôti de bœuf et jus</p>	<p> Colin gratiné fromage</p>
<p>Frites et ketchup</p>	<p>Jardinière de légumes (petits pois, haricots verts, carottes, oignons)</p>	<p>Riz BIO Pilaf</p>	<p>Epinards et pommes de terre béchamel</p>	
<p>Pont l'évêque AOC</p> <p>Munster AOC</p>	<p>Fromage frais sucré</p> <p>Fromage frais fruité</p>	<p>Tomme BIO</p> <p>Edam BIO</p>	<p>Cotentin</p> <p>Fraidou</p>	<p>Yaourt aromatisé local (ferme de Viltain)</p> <p>Yaourt nature local et sucre (ferme de Viltain)</p>
<p>Compote pomme fraise BIO et petit beurre</p> <p>Compote pomme BIO et petit beurre</p>	<p> Poire</p>	<p> Semoule au lait maison</p>	<p>Clémentines</p> <p>Ananas</p>	<p>Eclair chocolat</p> <p>Chou vanille</p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre plaquette</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Kiwi</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pain au lait</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Coupe de compote pomme fraise</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Emmental prédécoupé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Dolcetto abricot</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Pomme golden</p>	<p>GOUTER</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Gaufrette fourrée vanille</p> <p>Banane</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

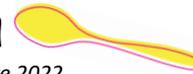
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Betteraves et maïs vinaigrette</p> <p>Salade d'haricots verts vinaigrette</p>	<p>Salade iceberg et oignons grillés</p> <p>Endives aux noix</p> <p>Vinaigrette traditionnelle échalote</p>	<p>Rillettes de saumon</p>	<p>Mâche et betteraves <i>et vinaigrette traditionnelle basilic</i></p> <p>Chou rouge BIO assaisonné aux raisins</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Pomelos BIO et sucre</p>
<p>Burger de veau sauce blanquette <i>(oignons, ail, crème, champignons)</i></p> <p>(élem: Merguez à griller)</p>	 <p>Limande meunière et citron</p>	 <p>Emincé de bœuf sauce curry <i>(fumet, crème, oignons, ail, curry)</i></p>	 <p>Pépinettes à la basque</p>	 <p>Nuggets de poisson</p>
<p>Riz BIO créole</p>	<p>Brocolis BIO béchamel</p>	 <p>Semoule BIO et jus de légumes</p>		<p>Carottes vichy BIO LOCALES</p>
<p>Emmental prédécoupé</p> <p>Gouda prédécoupé</p>	 <p>Yaourt aromatisé local (ferme de Viltain)</p>  <p>Yaourt nature local et sucre (ferme de Viltain)</p>	<p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <p>Croq'lait</p>	<p>Camembert</p> <p>Coulommiers</p>	<p>Fromage blanc nature local (Viltain) et sucre</p> <p>Fromage blanc nature local (Viltain) et sauce fraise</p>
 <p>Poire</p>	<p>Crêpe moëlleuse sucrée</p> <p>Crêpe nature et confiture de fraise</p>	<p>Clémentines (100%)</p>	<p>Liégeois chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p>	 <p>Cake citron maison</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Fourrandise pépites de chocolat</p> <p>Fromage frais sucré</p> <p>Pomme rouge</p>	<p>Baguette et confiture abricot</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Coupelle de compote de pommes cassis</p>	<p>Pain au chocolat</p> <p>Yaourt nature sucré kiwi</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Bon gâteau</p> <p>Lait demi écrémé</p> <p>Banane</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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé		Repas de Noël	
Salade verte et croûtons Chiffonnade de salade Vinaigrette antilles	Taboulé BIO Salade spirales BIO parisienne	Potage potimarron BIO		Carottes râpées BIO assaisonnées Chou blanc BIO assaisonné aux raisins
Hachis parmentier végé : hachis parmentier végétarien	Pané mozzarella	Paupiette de veau sauce charcutière (oignons, tomate, cornichons, moutarde, ail)	en cours de création	Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, ciboulette, ail, crème, oignons, épices paëlla, fumet de poisson)
***	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay	Printanière de légumes		Haricots beurre ciboulette
Fromage frais au sel de Guérande Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt aromatisé local (ferme de Viltain) Yaourt nature local et sucre (ferme de Viltain)	Maroilles AOC Munster AOC		Pont l'Evêque Carré de l'Est
Coupelle de compote de pomme abricot BIO Coupelle de compote de pomme banane BIO	Pomme	Orange Poire		Crème dessert chocolat Crème dessert caramel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et miel Fromage frais sucré Jus d'ananas	Lait demi écrémé Bongâteau cacao Coupelle de compote de pêche	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Banane	Baguette et beurre Fromage frais aromatisé Jus d'orange	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Poire



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



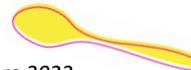
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			VEGE	<i>Repas de Noël Coll</i>
Coleslaw Salade harmonie et vinaigrette ciboulette	Friand au fromage Friand à la viande (porc)	Œufs durs mayonnaise (100%)	Potage Dubarry BIO	<i>Salade iceberg et croûtons/oignons grillés et vinaigrette pomme</i>
Emincé de bœuf sauce orientale (tomate, oignons, ail, légumes couscous, cumin) (élément: chipolatas à griller)	Colin crumble pain d'épices	Boulettes de veau sauce marenco (tomate, oignons, champignons, ail)	Tortellinis pomodoro mozzarella sauce à l'ail	<i>Rôti de dinde sauce miel</i>
Semoule BIO et jus de légumes	Epinards hachés à la béchamel	Julienne de légumes et riz BIO	***	<i>Carottes à la crème</i>
Cotentin Fromage frais au sel de Guérande	Yaourt aromatisé local (ferme de Viltain) Yaourt nature local et sucre (ferme de Viltain)	Fromage blanc nature local crème de marron et cigarette russe	Coulommiers Camembert	<i>Petit Louis Coque</i>
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Clémentine Bio Kiwi BIO		Pomme Banane	<i>Tablet chocolat maison</i>
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Grand palmier Yaourt nature sucré Poire	Yaourt à boire Madeleine coquille chocolat Jus multifruits	Baguette et pâte à tartiner Lait demi-écrémé Coupelle de compote de pêche	Croissant Lait demi-écrémé Coupelle de compote pomme fraise	Baguette et confiture de fraise Fromage frais sucré Banane



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		<i>Repas St Sylvestre PdL</i>
Salade d'haricots verts Betteraves vinaigrette	Potage potimarron BIO	Salade de mâches et croûtons Endives et croûtons <i>Vinaigrette traditionnelle moutarde à l'ancienne</i>	Base tartinable de la mer tomate Roulade de volaille et cornichons	 <i>Carottes râpées bio locales assaisonnées</i>
 Emincé de veau sauce bobotie (épices paëlla, tomates, abricots secs, cumin, curry, mélange de légumes, cannelle, ail et raisins)	 Colin patate douce et épinards	 Pépinettes à la basque	Viennoise de poulet	 <i>Gratin de la mer et emmental râpé</i> <i>(purée de pommes de terre, cubes de colin, crevettes, crème, crevettes, oignons)</i>
Boulgour et Compotée de tomate	 Riz BIO aux légumes BIO		Blettes à la crème et emmental rapé	
Emmental BIO Saint Paulin BIO	St Nectaire AOC Cantal AOC	Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé BIO	Camembert BIO Brie BIO	***
Kiwi Orange	Poire	Coupelle de compote pomme pêche Coupelle de compote de pommes	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	 <i>Fromage blanc nature local et copeaux de chocolat et spéculoos</i>
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et beurre plaquette Fromage frais fruité Poire	Dolcetto abricot Yaourt à boire Pomme golden	Pain au lait Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise	Baguette Emmental prédécoupé Jus d'orange	Lait demi écrémé Gaufrette fourrée vanille Banane



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