










LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Feré		Concombre vinaigrette	Salade verte
 Steak haché de bœuf			 Cuisse de poulet	 Blanquette de colin
 Haricots verts			Pêlée de légumes	 Riz créole
Fromage blanc			 Comté à la coupe	Brie à la coupe
 Pomme bi colore			 Cake au deux chocolats maison (noir et blanc)	 Yaourt brassé abricot/framboise



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée









Production maison



Pain frais "baguette tradition" d'un boulanger du quartier



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave	Ferïé	Ferïé	Ferïé	Tomate vinaigrette
 Sauté de bœuf aux champignons				 Nuggets de poisson
Frites *Pommes noisettes				Ratatouille et riz
 Tomme blanche à la coupe				 Fromage blanc
 Fruit de saison				Barre bretonne



Label Rouge



Agriculture Biologique



Production maison



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche durable



Pain frais "baguette tradition" d'un boulanger du quartier



(menu proposé sous disponibilité des produits)

**Menu
"TOUT EN
ROUGE"**

Menu bio



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre et féta	Salade verte et maïs		Salade de tomate vinaigrette framboise	Œufs mayonnaise
Saucisse de francfort *volaille	Cordon bleu		Chili con carne. (viande hachée, haricots rouge et maïs)	Boulette de pois chiche à la tomate
Printanière de légumes (carottes, petits pois, pommes de terre, haricots verts)	Purée de pommes de terre et haricots verts maison		Riz	Semoule
Yaourt nature	Six de Savoie		Yaourt bulgare à la cerise	Gouda à la coupe
Cocktail de fruit au sirop	Ananas frais		Fraises au sucre	Fruit de saison



Label Rouge



Agriculture Biologique



Production maison



Appellation d'Origine Contrôlée












Pêche durable



Pain frais "baguette tradition" d'un boulanger du quartier



(menu proposé sous disponibilité des produits)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Salade de maïs et tomate		Salade iceberg	Tomate vinaigrette
	Cordon bleu		 Sauté de poulet à la crème 	Filet de colin
	 Pâtes macaronis		 Haricots verts	Purée de pommes de terre
	 Cantal à la coupe		Brie à la coupe	 Yaourt aromatisé
	 Fruit de saison		 Gâteau au yaourt maison 	Fruit de saison



Label Rouge



Agriculture Biologique



Production maison



Appellation d'Origine Controlée









Pain frais "baguette tradition" d'un boulanger du quartier

elior 



(menu proposé sous disponibilité des produits)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Salade verte		Pizza au fromage	Carotte vinaigrette
Escalope de veau hachée à la tomate (100% viande)	Spaghetti à la bolognaise et emmental râpé		Emincé de bœuf provençal  (tomates, olives, poivrons, basilic)	Filet de saumon et citron
 Semoule			Haricots beurre	 Riz safrané
 Yaourt vanille bourbon et galette saint Michèl	Fraidou		Petit suisse	Cantal à la coupe
	 Fruit de saison		 Fruit de saison	Pastèque



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée



Production maison

elior 













Pain frais "baguette tradition" d'un boulanger du quartier

(menu proposé sous disponibilité des produits)

Menu bio

Collège

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz	 Tomate vinaigrette		Pastèque	 Taboulé maison
 Sauté de veau aux champignons	 Omelette basquaise		Cuisse de poulet rôti	Filet de cabillaud au basilic
 Gratin de courgettes	 Boulgour à la tomate		Chips	 Haricots verts
Petit suisses aux fruits	 Crème dessert au chocolat		Comté	Yaourt nature
 Fruit de saison			 Gâteau au fromage blanc maison	Melon Jaune



Label Rouge



Agriculture Biologique



Production maison



Appellation d'Origine Contrôlée












Pêche durable

elior 



Pain frais "baguette tradition" d'un boulanger du quartier

(menu proposé sous disponibilité des produits)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes tarentaise (carottes et emmental)	 Œuf mayonnaise		Salade iceberg	 Tomate vinaigrette
 Bœuf à la provençale	 Couscous végétarien (semoule, pois chiches, tomates, courgettes, aubergines, abricots, amandes)		Steak haché de bœuf et ketchup	 Nuggets de poisson
Pommes de terre persillées			Potatoes	 Riz et ratatouille
Coulommiers à la coupe	 Yaourt aromatisé		 Brie à la coupe	Petit filou
Glace rocket (glace à l'eau framboise, ananans, orange)	Fraises au sucre		 Fruit de saison	Crème dessert caramel



Label Rouge



Agriculture Biologique












Pêche durable



Pain frais "baguette tradition" d'un boulanger du quartier

(menu proposé sous disponibilité des produits)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche au fromage	Salade verte		Chou fleur mimosa	Melon charentais
Saucisse de francfort <small>*saucisse de volaille</small>	 Sauté de dinde à la tomate		 Emincé de bœuf aux oignons	 Filet de cabillaud au citron
 Carottes vichy	 Riz		 Pâtes penne	Pommes de terre persillées
Fromage croute noir	Coulommiers à la coupe		 Cantal à la coupe	 Camembert
Pastèque	 Fruit de saison		Fruit de saison	Compote pommes cassis



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée












Pain frais "baguette tradition" d'un boulanger du quartier

elior 



(menu proposé sous disponibilité des produits)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg	 Tomate		Melon jaune	 Salade verte
Hachis parmentier	 Cuisse de poulet rôti		 Sauté de bœuf à la moutarde	 Filet de Colin à la crème
	Ratatouille		 Pâtes coquillettes	Duo de courgette et pommes de terre
Gouda à la coupe	Emmental		 Yaourt les deux vaches vanille	Mimolette à la coupe
 Fruit de saison	Gâteau au chocolat			 Fruit de saison



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable










Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique

(menu proposé sous disponibilité des produits)

Menu bio

Collège

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Jaune	Salade verte		Concombre en vinaigrette	Carottes râpées
 Sauté d'agneau aux champignons	 Boulettes de bœuf à la tomate		Saucisse de francfort <small>*saucisse de volaille</small>	 Blanquette de lieu
 Haricots verts	 Semoule		Pommes noisette et ketchup	 Riz safrané
Cantafrais	Yaourt nature		Edam	Crème dessert au chocolat
Gâteau moelleux au caramel	 Fruit de saison		Glace rocket <small>(glace à l'eau framboise, ananans, orange)</small>	Fruit de saison



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique



(menu proposé sous disponibilité des produits)