

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Ferié	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Salade verte
 Steak haché de bœuf		 Omelette au fromage	 Cuisse de poulet	 Blanquette de colin
 Haricots verts		 Pâtes macaronis	Poêlée de légumes (haricots verts, brocolis, champignons)	 Riz créole
Fromage blanc		 Yaourt nature	 Comté à la coupe	Brie à la coupe
 Pomme bi colore		Ananas frais	 Cake au deux chocolats maison (noir et blanc)	 Yaourt brassé abricot/framboise
		<i>Pain et confiture jus de fruits</i>		



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée



Production maison



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

(menu proposé sous disponibilité des produits)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave	Feré	Crêpe au fromage	Feré	 Tomate vinaigrette
 Sauté de bœuf aux champignons		Escalope de veau hachée (100% veau)		 Nuggets de poisson
Frites *pommes noisettes		 Carottes		Ratatouille et Riz
 Tomme blanche à la coupe		 Yaourt aromatisé		 Fromage blanc
 Fruits de saison		 Fruit de saison		Barre bretonne
		Croissant Briquette de lait chocolatée		



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
végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre et féta	Salade verte et maïs	Salade de pâtes au pistou	Salade de tomate vinaigrette framboise	 Œufs mayonnaise
Saucisse de francfort <small>*volaille</small>	Cordon bleu	 Escalope de dinde aux herbes	Chili con carne <small>(viande hachée, haricots rouge et maïs)</small>	 Boulettes de pois chiche à la tomate
Printanière de légumes <small>(carottes, petits pois, pommes de terre, haricots verts)</small>	Purée de pommes de terre et haricots verts maison	 Courgettes persillées	 Riz	 Semoule
Yaourt nature	Six de Savoie	 Saint Paulin à la coupe	 Yaourt bulgare à la cerise	 Gouda à la coupe
Cocktail de fruit au sirop	 Ananas frais	Liégeois au chocolat	Fraises au sucre	 Fruit de saison
<i>Pain et chocolat Jus de fruits</i>				



Label Rouge



Agriculture Biologique



Production maison



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche durable



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

elior 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Férié	Salade de maïs et tomates	 Pizza reine maison (jambon, tomates, champignons, fromages)	Salade Iceberg	Tomate vinaigrette
	 Sauté de bœuf aux olives		 Sauté de poulet à la crème	 Filet de colin
	 Pâtes macaronis	Salade verte	 Haricots verts	 Purée de pommes de terre maison
	 Cantal à la coupe	 Camembert à la coupe	Brie à la coupe	 Yaourt aromatisé
	 Fruits de saison	 Compote pomme banane	 Gâteau au yaourt maison	Fruit de saison
	Brioche aux pépites de chocolat Jus de fruits			



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	Concombre vinaigrette	 Salade verte	Pizza au fromage	Carottes vinaigrette
Escalope de veau hachée à la tomate (100% viande)	Spaghetti à la bolognaise et fromage rapé	 Côte de porc *dinde	 Emincé de bœuf provençal (tomates, olives, poivrons, basilic)	Filet de saumon au citron
 Semoule		 Carottes persillées	Haricots beurre	 Riz safrané
 Yaourt vanille bourbon et galette St Michèl	Fraidou	Emmental à la coupe	Petit suisse nature	 Cantal à la coupe
	 Fruit de saison	Muffin au chocolat	 Fruit de saison	Pastèque
		Pain et confiture Jus de fruits		



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Controlée



Production maison



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

(menu proposé sous disponibilité des produits)

Menu bio

Elémentaire

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



Label Rouge



Agriculture Biologique



Production maison



Pêche durable



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

(menu proposé sous disponibilité des produits)

Menu végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes tarentaise (carottes et emmental)	 Œuf mayonnaise	 Concombre en vinaigrette	Salade iceberg	 Tomate vinaigrette
 Bœuf à la provençale	 Couscous végétarien (semoule, pois chiches, tomates, courgettes, aubergines, abricots, amandes)	 Jambon blanc *Dinde	Steak haché de bœuf et ketchup	 Nuggets de poisson
Pommes de terre persillées		Pêles mêlées de légumes (tomates, courgettes, aubergines, poivrons)	Potatoes	 Riz et ratatouille
Coulommiers à la coupe	 Yaourt aromatisé	Tomme blanche à la coupe	 Brie à la coupe	Petit filou
Glace rocket (glace à l'eau framboise, ananans, orange)	Fraises au sucre	Beignet au chocolat	 Fruit de saison	Crème dessert caramel
		Pain et confiture Jus de fruits		



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée



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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche au fromage	Salade verte	 Concombre	Chou fleur mimosa	Melon charentais
Saucisse de francfort <small>*saucisse de volaille</small>	 Sauté de dinde à la tomate	Escalope de veau hachée <small>(100% veau)</small>	 Emincé de bœuf aux oignons	 Filet de cabillaud au citron
 Carottes vichy	 Riz	Duo de haricots verts et haricots beurre	 Pâtes penne	Pommes de terre persillées
Fromage croute noire	Coulommiers à la coupe	Fraidou	 Cantal à la coupe	 Camembert
Pastèque	 Fruit de saison	 Tarte aux pommes	Fruit de saison	Compote pommes cassis
		Pain et chocolat Jus de fruits		



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)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade iceberg	 Tomate vinaigrette	Carottes râpées	Melon jaune	 Salade verte
Hachis parmentier	 Cuisse de poulet rôti	 Nuggets de poisson	 Sauté de bœuf à la moutarde	 Filet de Colin à la crème
	Ratatouille	 Blé aux petits légumes (carottes, céleri, poireaux)	 Pâtes coquillettes	Duo de courgettes et pommes de terre
Gouda à la coupe	Emmental à la coupe	 Cantal à la coupe	 Yaourt les deux vaches vanille	Mimolette à la coupe
 Fruit de saison	 Gâteau au chocolat maison	Pastèque		 Fruit de saison
		Pain et confiture Lait chocolaté		



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Controlée



Production maison



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

(menu proposé sous disponibilité des produits)

Menu bio

Elementaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Jaune	Salade verte	Salade de pâtes	Concombre en vinaigrette	Carottes râpées
Sauté d'agneau aux champignons	Boulettes de bœuf à la tomate	Côte de porc *Dinde	Saucisse de francfort *saucisse de volaille	Blanquette de lieu
Haricots verts	Semoule	Carottes persillées	Pommes noisette et ketchup	Riz safrané
Cantafrais	Yaourt nature	Fromage blanc	Edam	Crème dessert au chocolat
Gâteau moelleux au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace rocket (glace à l'eau framboise, ananans, orange) *petit pot chocolat vanille	Fruit de saison
		Pain et confiture Jus de fruits		



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Controlée



Production maison



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

