











LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé au gouda	Feré	 Omelette au fromage	Concombre au fromage blanc	Salade verte
 Steak haché de bœuf		 Cuisse de poulet	 Blanquette de colin	
 Haricots verts		 Pâtes macaronis	Poêlée de légumes (haricots verts, brocolis, champignons)	 Riz créole
 Pomme bi colore		 Yaourt nature	 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












Production maison

elior 



Pain frais "baguette tradition, reine des blés LABEL ROUGE" d'un boulanger du quartier

(menu proposé sous disponibilité des produits)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Sauté de bœuf aux champignons	Férié	 Crêpe au fromage	Férié	 Tomates vinaigrette
Frites *Pommes noisettes		 Carottes		 Nuggets de poisson
 Tomme blanche à la coupe		 Fruit de saison		Ratatouille et riz
 Fruit de saison		 Fruit de saison		Riz au lait
		<i>Croissant Briquette de lait chocolatée</i>		



Label Rouge



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée
















Pain frais "baguette tradition, reine des blés LABEL ROUGE" 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 Saucisse de francfort *volaille	Cordon bleu	Salade de pâtes au pistoou Escalope de dinde aux herbes 	Chili con carne (viande hachée, haricots rouge, 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 Six de Savoie		
Cocktail de fruit au sirop	 Ananas frais	 Liégeois au chocolat	 Yaourt bulgare à la cerise	 Gouda à la coupe 
		Pain et chocolat Jus de fruits	 Fraises au sucre	 Fruit de saison 



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable














elior 



Pain frais "baguette tradition, reine des blés LABEL ROUGE" d'un boulanger du quartier

(menu proposé sous disponibilité des produits)



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Ferier	 Sauté de bœuf aux olives	 Pizza reine (jambon, tomates, champignons, fromages)	Salade iceberg	 Filet de colin
	 Pâtes macaronis	Salade verte	 Sauté de poulet à la crème	Purée de pommes de terre maison
	 Cantal à la coupe	 Camembert	 Haricots verts	 Yaourt aromatisé
	 Fruit de saison	 Compote pomme banane	 Gâteau au yaourt maison 	Fruit de saison
		<i>Brioche aux pépites de chocolat Jus de fruits</i>		



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée



Production maison













Pain frais "baguette tradition, reine des blés LABEL ROUGE" d'un boulanger du quartier

(menu proposé sous disponibilité des produits)

elior 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Spaghetti à la bolognaise	 Salade verte et emmental	Pizza au fromage	Filet de saumon et citron
Escalope de veau hachée à la tomate (100% viande)		 Côte de porc *dinde	 Emincé de bœuf provençal (tomates, olives, poivrons, basilic)	
 Semoule	Fraidou	 Carottes persillées	Haricots beurre	 Riz safrané
 Yaourt vanille bourbon		 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 Contrôlée



Pain frais "baguette tradition, reine des blés LABEL ROUGE" d'un boulanger du quartier














(menu proposé sous disponibilité des produits)



Menu bio



Maternelle

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



Label Rouge



Agriculture Biologique



Production maison














Pain frais "baguette tradition, reine des blés LABEL ROUGE" d'un boulanger du quartier

(menu proposé sous disponibilité des produits)



Menu végétarien

Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes tarentaise (carottes et emmental)	 Œuf mayonnaise	 Concombre et feta	Steak haché de bœuf et ketchup	 Tomate mozzarella
 Bœuf à la provençale	 Couscous végétarien (semoule, pois chiches, tomates, courgettes, aubergines, abricots, amandes)	 Jambon blanc *dinde		 Nuggets de poisson
 Pommes de terre persillées	 Yaourt aromatisé	Pêlé mêlé de légumes (tomates, courgettes, aubergines, poivrons)	Potatoes	 Riz et ratatouille
Glace rocket (glace à l'eau framboise, ananans, orange)	Fraises au sucre		 Brie à la coupe	Fruit de saison
		Pain et confiture Jus de fruits		



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée














Pain frais "baguette tradition, reine des blés LABEL ROUGE" d'un boulanger du quartier

(menu proposé sous disponibilité des produits)

elior 



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



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable
















Appellation d'Origine Contrôlée



Pain frais "baguette tradition, reine des blés LABEL ROUGE" d'un boulanger du quartier

(menu proposé sous disponibilité des produits)



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



Label Rouge



Agriculture Biologique



Pêche durable



Appellation d'Origine Controlée



Production maison



Pain frais "baguette tradition, reine des blés LABEL ROUGE" d'un boulanger du quartier











(menu proposé sous disponibilité des produits)

elior 



Menu bio

Maternelle

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon Jaune	 Boulettes de bœuf à la tomate	Salade de pâtes à l'emmental	Concombre et edam	Carottes râpées
 Sauté d'agneau aux champignons		 Côte de porc *Dinde	Saucisse de francfort *saucisse de volaille	 Blanquette de lieu
 Haricots verts	 Semoule	Carottes persillées	Pommes noisettes et ketchup	 Riz safrané
Gâteau moelleux au caramel	 Yaourt nature		 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



Pain frais "baguette tradition, reine des blés LABEL ROUGE" d'un boulanger du quartier

(menu proposé sous disponibilité des produits)

