

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU **Végé**

<p>Betteraves vinaigrette </p>	<p> Salade de blé à la parisienne (maïs, tomate, basilic) </p>	<p>Scarole et croûtons Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)</p>	<p>Terine de poissons mayonnaise</p>
<p> Steak de colin sauce aurore (crème tomate)</p> <p>Sauté de dinde sauce charcutière (tomate, cornichon)</p>	<p>Bouchées de blé et ketchup</p>	<p> Pavé de merlu sauce ciboulette</p>	<p>Sauté de bœuf aux olives Croq veggie tomate</p>	<p>Coquillettes de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry)</p>
<p>Pommes campagnardes</p>	<p>Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats</p>	<p>Riz pilaf</p>	<p>Petits pois braisés </p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>
<p> Saint Nectaire </p>	<p> Yaourt nature et sucre</p>	<p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p>Fraidou</p>	<p>Fruit de saison </p>
<p>Fruit de saison </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p> Flan vanille coco</p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p>	<p>Fruit de saison </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				

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Salade de mâche et betteraves</p> <p>Vinaigrette terroir (huile olive, balsamique)</p>	<p> Salade de riz à l'orientale (pois chiches, cumin, raisins secs)</p>	<p> Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote)</p>	<p> Rillettes de sardines</p>	<p> Carottes râpées</p> <p>Vinaigrette persil</p>
<p>Boulgour et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, anis, cardamome, raisins et abricots secs)</p>	<p>Sauté de dinde sauce vallée d'Auge (jus de pommes, crème)</p> <p> Colin mariné thym citron</p>	<p>Burger de veau sauce marengo (champignons, tomate)</p> <p> Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, épices paëlla, ciboulette, crème)</p>	<p> Rôti de bœuf sauce tartare</p> <p>Bouchées azuki et sauce tartare</p>	<p> Poissonnette et citron</p>
	<p>Chou fleur béchamel</p>	<p>Macaronis </p>	<p>Purée potiron céleri carottes pommes de terre</p>	<p>Haricots beurre</p>
<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Brie</p>	<p>Edam </p>	<p>Yaourt aromatisé à la vanille </p>
<p>Purée de pomme abricot </p>	<p>Fruit de saison </p>	<p>Gélatifié chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p>	<p>Beignet au chocolat</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
Poireaux vinaigrette	Batavia et dés de mimolette, vinaigrette ciboulette	Pizza tomate fromage	 Œuf dur sauce cocktail sur salade	 Salade gourmande (boulgour, lentilles, surimi, mayonnaise)
Bœuf bourguignon (carottes, champignons) Emincé de pois sauce champêtre (petits pois, champignons, crème, carottes)	Omelette	Colin poêlé et citron	 Choucroute (saucisse de francfort, saucisson cuit, chou et pommes de terre) Choucroute de la mer (colin sauce crème et fruits de mer, chou et pommes de terre)	 Pavé de merlu sauce curry
Pommes rissolées	Riz sauce tomate	Epinars béchamel	 Carottes Vichy	Carottes Vichy
 Cantal	Pavé demi-sel	Yaourt aromatisé	 Camembert	Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison	 Gâteau de Savoie	Fruit de saison

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

Crêpe au fromage	Salade de mâche et maïs Vinaigrette à la pomme	Crèmeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	Carottes râpées, vinaigrette échalote	Betteraves en salade, vinaigrette persil
Sauté de porc sauce lyonnaise (oignons) Calamars à la romaine	Colin au crumble de pain d'épices	Rôti de bœuf et jus Cubes de saumon sauce aneth	Emincé de volaille sauce hongroise Omelette	Tortis lentilles et maïs
Petits pois à la paysanne	Boulgour et jus	Pommes de terre et brunoise de légumes (carottes, navets, poireaux, céleri)	Haricots verts	
Coulommiers	Fraidou	Saint Paulin	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Compote pomme banane	Mousse au chocolat au lait	Beignet framboise	Fruit de saison



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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



	Potage freneuse (Navets)	Salade iceberg et dés de mimolette, vinaigrette moutarde à l'ancienne	Rillettes à la sardine	Taboulé
FERIE	Saucisse de volaille Quenelles nature sauce tomate	Pavé de merlu sauce ciboulette	Rôti de veau sauce normande (crème, champignons) Steak de colin sauce normande	Bâtonnets végétariens (sticks), sauce fraîcheur (fromage blanc, ciboulette, citron)
	Haricots rouges à la mexicaine	Epinars et pommes de terre béchamel	Purée de pommes de terre	Carottes Vichy
	Fromage frais au sel de Guérande	Gorgonzola AOP	Yaourt nature et sucre	Tomme grise
	Fruit de saison	Purée de pomme fraise	Moëlleux chocolat noisettes et chocolat de Pâques	Fruit de saison

	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				

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

LE JOUR DU

Salade verte et maïs Vinaigrette à la pomme	Salade de lentilles	Concombres à la crème ciboulette	Betteraves, vinaigrette nature	Carottes râpées Vinaigrette miel
Colin gratiné au fromage	Sauté de bœuf sauce bobotie (cannelle, cumin, raisins et abricots secs) Pané de blé fromage épinards	Couscous aux boulettes d'agneau Pavé de merlu sauce orientale (légumes couscous, cumin)	Pommes de terre et lentilles à la provençale (aux herbes de provence)	Poulet rôti Œufs brouillés
Riz au curry	Haricots beurre	Semoule et légumes couscous		Chou fleur béchamel
Brie	Yaourt aromatisé à la vanille	Emmental	Fromage frais aux fruits	Petit moulé aux noix
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Compote pomme	Fruit de saison	Chou vanille

	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				

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
 Concombres, vinaigrette échalote	Batavia et oignons frits, vinaigrette basilic	 Salade de blé à l'orientale (pois chiches, cumin, raisins secs)	 Carottes râpées Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Œuf dur mayonnaise
 Pavé de merlu sauce rougail (tomate, curcuma, jus de citron)	Boulgour tandoori (poireaux, carottes, navets, haricots rouges, épices tandoori)	Rôti de boeuf sauce aux olives Galette espagnole	 Sauté de porc sauce dijonnaise Hoki pané et sauce tartare	Steak de colin sauce sétoise (tomate, épice safranée, estragon)
Riz et haricots rouges		Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et orange) et haricots plats	Choux de Bruxelles	Purée de pommes de terre
 Saint Nectaire	Edam	 Yaourt aromatisé à la vanille	Petit moulé ail et fines herbes	Fromage frais nature et sucre
Flan nappé au caramel	 Fruit de saison	Fruit de saison	 Cake au miel	 Fruit de saison

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 

Crêpe au fromage	Concombres vinaigrette Vinaigrette nature	 Potage à l'oseille	 Chou fleur sauce cocktail (ketchup, mayonnaise, fromage blanc)	 Carottes râpées sauce enrobante échalote
Sauté de bœuf sauce pain d'épices (oignon, pain d'épices)  Colin mariné au crumble de pain d'épices	Calamars à la romaine et citron	Burger de veau sauce curry Emincé de pois au curry	 Penne à la bolognaise Lasagnes au saumon	Omelette
Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre béchamel 	Blé 		Petits pois saveur jardin 
Yaourt aromatisé à la vanille 	Pavé demi-sel	Tomme noire	Brie	Fromage frais aux fruits
Fruit de saison 	  Compote de pommes	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison 	Tarte normande fraîche



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

