

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	ETIOLLES	
	Taboulé	Laitue iceberg et croûtons	LE JOUR DU	Menu de Printemps Salade de mâche œufs durs BIO (déco) Vinaigrette nature	
FERIE	Sauté de porc BBC local dijonnaise *Sauté de dinde LR dijonnaise	Carbonade flamande BIO		Boulette d'agneau sauce basquaise	
	Omelette BIO	Emincé de pois sauce champêtre		Boulette de lentilles tomate BIO et sauce tomate	
	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats	Pommes rissolées		Röstis de légumes	
	Yaourt LOCAL LBV Bicouche			 Cantal AOC Aide UE à destination des écoles	
		Crème dessert vanille		 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	
GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER	GOUTER
	Baguette Petit moulé nature Compote pomme ananas	Croissant Lait Fruit		Gaufre pâtissière Fromage frais nature sucré Jus d'orange	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- France Agrimer

CE2 : Certification environnementale de niveau 2 HVE : Haute valeur environnementale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Endives et croûtons			Céleri râpé sauce cocktail et dès d'emmental	
Vinaigrette nature				
Saucisse de francfort * Knack de volaille	Haricots rouges sauce chili BIO (oignon, concentré de tomate, haricots rouges, maïs, poivrons) et riz BIO	Parmentier de polenta carotte (thym, crème, ail, oignon, maquereau, carotte) (DURABLE)	Rôti de bœuf froid BIO et ketchup	Pavé de merlu sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)
Croc veggie tomate		Galette espagnole (riz, petit pois, poivron, tomate)	Quenelles nature sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)	Bouchées au pistou et sauce fraîcheur (fromage frais ail et fines herbes, citron, fromage blanc)
Chou fleur et pommes de terre BIO sauce mornay	Riz BIO	(Purée de pommes de terre)	Haricots beurre ciboulette CE2	Carottes CE2 et Riz pilaf BIO
Fromage frais aux fruits	Yaourt nature BIO local et sucre	Edam		Saint Nectaire
	Fruit BIO	Fruit BIO	Cake vanille BIO	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraises Lait Fruit	Baguette Croc'lait Coupelle purée pomme pêche	Palets bretons Fromage frais aux fruits Jus d'ananas	Rocher coco Lait Fruit	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme de Savigny

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

CE2 : Certification environnementale de niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
-------	-------	----------	-------	---------

			LE JOUR DU	
	Salade de mâche et noix Vinaigrette nature	Chou blanc à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)		Carottes râpées et dès de mimolette Vinaigrette nature
Sauté de bœuf BIO sauce olives	Colin ail et fines herbes	Boulette de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)		Sauté de poulet LR sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)
Omelette BIO	Galette italienne (tomate, mozzarella, oignon, basilic)	Emincé de pois sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Coquillettes HVE lentilles tomate (sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail)	Bouchées azuki (haricots azuki, courgette, poivrons, quinoa, tomate échalote, huile olive, curry vert)
Courgettes à l'ail et boulgour	Polenta crémeuse à la carotte	Semoule BIO locale		Petits pois BIO saveur saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)
Mimolette		Fromage frais aux fruits	Yaourt LOCAL LBV Bicouche	
Fruit BIO	Gélifié au chocolat		Fruit	Cake aux pépites chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Madeleines longues Yaourt aromatisé Fruit	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Pain au chocolat du boulanger Lait Compote pomme banane	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Fruit

Produit BIO	Appellation d'Origine Protégée	Pêche responsable	Spécialité du chef	Viande d'origine Française
Label Rouge	Indication Géographique Protégée	Viande racée	Nouvelle recette	Production locale
Issu des régions ultra-périphériques	Appellation d'Origine Contrôlée	Bleu Blanc Cœur	Plat durable	

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

	Concombres vinaigrette		Crèmeux frais aux radis et dès d'emmental (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	
	Vinaigrette nature			
Bouchées de blé	Hoki sauce aurore (oignon ail tomate crème)	Riz pilaf et bœuf crèmeux aux champignons (DURABLE)	Rôti de boeuf BIO froid et mayonnaise	FERIE
	Pané de blé fromage epinards	Riz et œufs brouillés à l'espagnole (oignon, ail, haricots plats, poivrons, épice paëlla, maïs, haricots blancs)	Palet coco curry (pois, blé, carotte, courgettes, semoule, lait de coco, tapioca) sauce fraîcheur (fromage frais ail et fines herbes, citron, fromage blanc)	
Brocolis béchamel et tortis	Pommes vapeur BIO à la ciboulette		Haricots verts BIO à l'ail	
Yaourt nature BIO local et sucre		Saint Paulin		
Fruit	Gélifié vanille	Fruit BIO	Cake sucré à la carotte	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Fromage fondu Président Jus de pommes	Barre Bretonne Lait Fruit	Moelleux caramel beurre salé Fromage frais aux fruits Compote pomme fraise	Baguette et confiture d'abricot Yaourt nature et sucre Fruit	



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale