

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Chou chinois</p> <p>Vinaigrette nature</p>		<p>Salade coleslaw rouge BIO (carotte et chou rouge mayonnaise)</p>	<p> Salade façon cauchoise et dès de mimolette (pommes de terre lamelles, crème fraîche, vinaigre de cidre, ciboulette)</p>	<p>Laitue iceberg et croûtons</p> <p>Vinaigrette nature</p>
<p> Dahl de lentilles corail et riz (lentilles corail, pois chiches, oignon, sauce tomate, gingembre, curry, lait de coco)</p>	<p> Sauté de bœuf BIO sauce forestière (oignon, ail, champignon, crème, herbes de provence)</p>	<p> Parmentier de colin thym citron DURABLE </p>	<p>Escalope de poulet LR sauce camembert </p>	<p>Calamars à la romaine</p>
	<p>Croq veggie tomate</p>	<p>Pané mozzarella</p>	<p>Quenelles nature sauce normande (crème, champignons) </p>	<p>Bouchées de blé</p>
	<p>Haricots beurre CE2 et tortis BIO </p>	<p>(Purée de pomme de terre)</p>	<p>Jeunes carottes </p>	<p>Gratin de piperade (macaronis, poivrons, tomate, oignon, fromage râpé)</p>
<p> Yaourt LOCAL LBV Bicouche</p>	<p> Cantal AOC</p>		<p> </p>	
	<p> Fruit BIO</p>	<p>Crème dessert caramel</p>	<p> Moëlleux aux pommes </p>	<p> Fruit BIO</p>
<p>GOUTER</p> <p>Madeleine longue</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte à tartiner noisette</p> <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pompon cacao</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Croissant du boulanger</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme ananas</p>

- 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

VENDREDI

LE JOUR DU

	Cœur de Scarole et maïs (DECO) Vinaigrette nature		Potage Essaü BIO (aux lentilles) et fromage râpé	Carottes râpées et dès d'emmental Vinaigrette nature
Steak de colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Bouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge)	Sauté de dinde HVE BBC aux pruneaux	Rôti de bœuf froid BIO et ketchup	Colin poêlé et citron
Emincé de pois sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)		Omelette BIO sauce tomate	Pané de blé	Palet coco curry (protéines de pois et de blé, carotte, courgette, lait de coco, épices) sauce fromage blanc curry
Pommes sautées	Pommes de terre BIO et épinards hachés BIO béchamel	Boulgour	Haricots verts	Potiron BIO à la ciboulette
Saint Nectaire AOC		Yaourt nature BIO local et sucre		
Fruit ECORESPONSABLE	Gélatifié au chocolat	Fruit BIO	Fruit	Flan vanille coco
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux citron Lait Compote pomme abricot	Baguette et confiture de fraises Fromage frais aux fruits Fruit	Barre bretonne Lait Compote de pommes	Fourrandise fraise Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Baguette Croc'lait Fruit

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

CE2 : Certification environnementale de niveau 2

HVE : Haute valeur environnementale

LE JOUR DU

Laitue iceberg et croûtons		Chou rouge sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc, échalote)		Crèmeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron) et dès de mimolette
Vinaigrette nature				
Saucisse fumée (porc) * Knack de volaille	Sauté de bœuf BIO sauce marengo (tomate, carotte, oignon, ail, champignon)	Cake aux deux fromages	Semoule à l'africaine BIO (DURABLE) (tomate, haricot rouge, épinard, égrené de bœuf , muscade, paprika, cumin)	Steak haché de cabillaud et sauce aïoli (mayonnaise, huile d'olive, ail, épice paëlla)
Boulgour, lentilles et maïs	Galette indienne (lentille corail, courgette, épice tandoori)		Hachis à l'égrené de pois	Pané blé fromage épinards
Lentilles (Boulgour)	Petits pois et pommes de terre cubes	Haricot beurre	(Semoule BIO)	Légumes aïoli BIO (pomme vapeur, carotte, chou fleur, haricots verts)
	Camembert	Yaourt LOCAL LBV <i>Bicouche</i>	Fromage fondu Président	
Liégeois au chocolat	Fruit BIO		Fruit ECORESponsable	<i>Crêpe moelleuse sucrée locale</i>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit	Pain au chocolat du boulanger Fromage frais nature sucré Compote pomme banane	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Moelleux caramel beurre salé Yaourt nature sucré Jus de raisins	Baguette et pâte à tartiner noisette 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

