

| LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENREDI   |
|--|---|--|--|---|
| Salade de pommes de terre à l'échalote                 |   | Tomate, concombre, et maïs<br><br>Vinaigrette nature | Crêpe au fromage                               | Salade iceberg et croûtons<br><br>vinaigrette                                       |
| Colin poêlé et citron                                  | Merguez sauce rougail<br>(oignon, ail, tomate, herbes de provence, curcuma) | Jambon de Paris LR<br>* Jambon de poulet             | Sauté de bœuf BIO sauce basquaise              | Pizza au fromage, chèvre et miel<br>(fromage Mi-chèvre à faire fondre sur la pizza) |
| Omelette BIO   | Curry de pois chiches et riz  | <i>Pané mozzarella</i>                               | <i>Palet coco curry et mayonnaise</i>          |   |
| Chou fleur BIO béchamel au cheddar                     | (Riz pilaf pour la merguez)   | Purée de pommes de terre                             | Carottes Vichy CE2                             |   |
| Yaourt aromatisé BIO à la vanille                      | Edam BIO<br>Aide UE à destination des écoles                                |  | Fromage frais aux fruits                       | (Mi-chèvre à faire fondre sur la pizza)   |
|  | Fruit ECORESPONSABLE  | Mister Freeze  |  | Cake au citron  |
| <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>                                  | <b>GOUTER</b>   |
| Croissant du boulanger<br>Lait<br>Compote pomme banane | Baguette et miel<br>Fromage frais nature<br>Jus multifruits                 | Fourrandise à la fraise<br>Lait<br>Fruit             | Baguette<br>Petit moulé nature<br>Jus d'ananas | Baguette et pâte à tartiner noisette<br>Yaourt nature et sucre<br>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

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|--|--|---|--|---|
|  | <p><b>REPAS MEXICAIN</b></p> <p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p> </p> <p>Salade verte BIO, maïs et tomate</p> <p>Vinaigrette</p> <p> </p> <p><b>Chili sin carne et riz</b> </p> <p>(Haricots rouges BIO sauce chili et riz)</p> <p> </p> <p>Glace </p> |   |  |   |
| Nuggets de volaille  |  | Steak de colin sauce carotte citron anis<br>(jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème)      | Melon jaune BIO  | Carottes râpées BIO locales et dès d'emmental cubes   |
| Bouchées de blé  |  | Emincé végétarien sauce carotte citron anis<br>(jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème)   | Rôti de bœuf BIO froid  et mayonnaise                                | Vinaigrette nature  |
| Pommes rissolées et ketchup 70% + mayonnaise 30%                             |  | Poêlée de légumes colorée<br>(pommes de terre, carottes jaunes et oranges, courgettes, tomates, ciboulette) | Penne, petits pois à la crème BIO  (oignon, ail, petits pois, crème) | Pavé de merlu au bouillon méditerranéen (oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin)                       |
| Saint Nectaire   |  | Fromage fondu Président   | Spirales BIO   | Bouchées azuki sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, raisins secs) |
| Fruit ECORESPONSABLE   |  | Fruit BIO   | Yaourt nature BIO local et sucre                                     | Purée de brocolis   |
| <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>   |
| Moelleux caramel beurre salé<br>Yaourt nature et sucre<br>Jus de multifruits | Baguette et confiture de fraise<br>Lait<br>Fruit   | Barre bretonne<br>Fromage frais nature et sucre<br>Compote de pommes  | Baguette<br>Fraidou<br>Fruit   | Gâteau aux zestes de mandarine  |

- 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

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**REPAS DES ÎLES**

**LE JOUR DU Végé**

Salade verte BIO et maïs

Vinaigrette

Sauté de bœuf BIO à la provençale   
(tomate, thym, vinaigre de vin, carottes, champignons, zestes d'orange, olives vertes)

Omelette BIO

Carottes BIO locales vichy

Pommes de terre cubes vapeur

Yaourt aromatisé BIO à la vanille

**GOUTER**

Baguette et miel  
Lait  
Fruit

**GOUTER**

Mijoté de porc CE2 sauce colombo  
(oignon, poivron, ail, mélange colombo, crème)  
\* Sauté de dinde LR sauce colombo

Palets coco curry

Riz créole

Fromage frais nature sucré

Banane BIO sauce chocolat

**GOUTER**

Pain au chocolat du boulanger  
Lait  
Compote de pomme fraise

Pané de blé

Gratin de piperade  
(macaronis, piperade, fromage râpé)

Emmental

Fruit BIO

**GOUTER**

Baguette  
Petit moulé nature  
Jus de pomme

Tomate BIO

Vinaigrette

Lasagnes saumon

Lasagnes ricotta épinards

Glace

**GOUTER**

Barre Bretonne  
Fromage frais aux fruits  
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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU VÉGE

REPAS ITALIEN

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|   | Salade de iceberg et croûtons                                       | Carottes râpées BIO locales                                 | Mortadelle (porc) et cornichons<br><i>*Terrine de légumes et mayonnaise</i> | Pastèque BIO  |
| Steak de colin sauce curry                        | Vinaigrette   | Vinaigrette   | Penne bolognaise  | Pavé de merlu sauce bouillabaisse<br>(soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla) |
| Croc veggie au fromage                            | Œufs durs BIO et mayonnaise   | Falafels sauce béarnaise                                    | Penne tomates lentilles BIO   | Bouchées au pistou  |
| Gnocchetti BIO local                              | Salade écolière<br>(pommes de terre, carottes, œuf dur, mayonnaise) | Taboulé BIO   |   | Courgettes à l'ail  |
| Yaourt nature BIO locale et sucre                 | Fromage frais aux fruits  |   |   |   |
| Fruit ECORESPONSABLE                              |   | Crème dessert à la vanille                                  | Glace   | Quatre quart au miel et crème anglaise  |
| <b>GOUTER</b>                                     | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>   | <b>GOUTER</b>   |
| Baguette<br>Pavé 1/2 sel<br>Compote pomme abricot | Pompon cacao<br>Lait<br>Fruit                                       | Fourrandise à la fraise<br>Yaourt aromatisé<br>Jus d'ananas | Madeleine longue<br>Lait<br>Compote de pomme                                | Baguette et confiture d'abricot<br>Fromage frais nature et sucre<br>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

| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI  | ETIOLLES | VENDREDI   |
|--|--|--|--|----------|--|
|  |  |  | <b>REPAS AMERICAIN</b>   |          | <b>LE JOUR DU</b>  |
|  | <br>Salade verte BIO radis et maïs<br><br>Vinaigrette                                | Samoussa aux légumes   | <br>Coleslaw BIO  et emmental cubes<br><br><br>Cheeseburger<br><br><br>Pané mozarella<br><br>Pommes rissolées ketchup 70% + mayonnaise 30% |          |  |
| Escalope de poulet LR<br>sauce yassa<br>(crème, épice yassa, petits légumes, oignon)                           | <br>Poisson façon Fish and chips   | Rôti de bœuf froid BIO<br>et ketchup   |  |          | <br>Gâteau d'œufs BIO<br>sauce tomate BIO                            |
| <br>Riz IGP jambalaya<br>(haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin) | Bouchées de blé  | <br>Emincé de pois sauce blanquette<br>(oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons) |  |          |  |
| <br>Riz IGP  | <br>Epinards béchamel BIO<br>et pommes de terre cubes vapeur<br>et fromage râpé (4C) | Mélange de légumes et haricots plats<br>(brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)     |  |          | Farfalles et julienne de légumes<br>(carotte, céleri, poireaux)      |
| <br>Saint Nectaire   |  | <br>Yaourt nature BIO local et sucre   |  |          | <br>Edam BIO   |
| <br>Fruit BIO  | Compote pomme ananas   |  | <br>Donut's au sucre   |          | Fruit ECORESPONSABLE   |
| <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>  | <b>GOUTER</b>  |          | <b>GOUTER</b>  |
| Baguette<br>Fraidou<br>Jus de pomme  | Baguette et beurre<br>Lait<br>Fruit  | Palets bretons<br>Fromage frais aux fruits<br>Jus multifruits                                | Baguette et confiture de fraise<br>Lait<br>Fruit   |          | Croissant du boulanger<br>Yaourt nature et sucre<br>Compote de pomme |

- 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