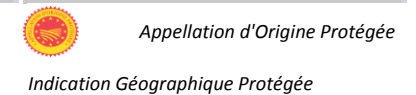
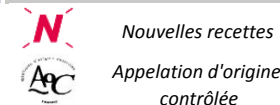
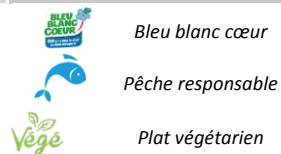
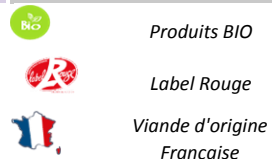
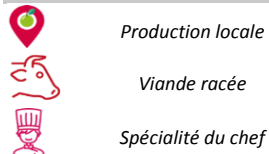




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU Végé			
 Salade verte et maïs Vinaigrette à l'échalote	 Betteraves LOCALES, vinaigrette nature	 Carottes râpées LOCALES Vinaigrette au miel	 Potage de légumes (pomme de terre, carottes, céleri, poireaux, navets)	Roulade de volaille et cornichons
 Emincé de Volaille sauce blanquette (crème carottes champignons)	 Tortellini ricotta spinaci (pâtes farcies à la ricotta et aux épinards)	 Carré de porc fumé sauce Vallée d'Auge (crème jus de pommes) * Rôti de dinde sauce vallée d'Auge	 Bœuf braisé au jus	 Cubes de hoki pané & citron
Haricots beurre ciboulette & mélange de 4 céréales BIO		Riz créole & émincé de poireaux béchamel	Petits pois & pommes campagnardes	 Purée pommes de terre, carotte
 Yaourt aromatisé	Fromage fondu Président	Edam	Fromage blanc nature et sucre	 Camembert
Grand palmier Rocher choco coco	 Fruit Fruit	 Purée de pommes poires	 Fruit Fruit	Eclair au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture d'abricots Lait Fruit	Gaufrette au cacao Fromage frais nature et sucre briquette pomme	Fourrandise citron Yaourt aromatisé Fruit	Pain au chocolat Lait Compote GOURDE	Galette St Michel Fromage frais fruité briquette ananas



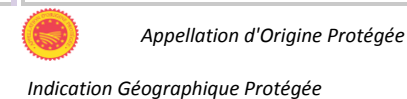
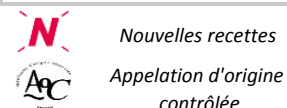
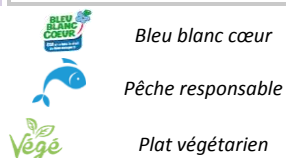
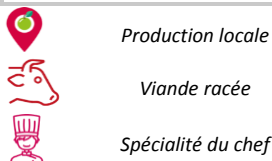


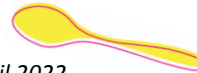
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Salade de blé à la californienne (ananas, maïs, petits pois, tomate)</p> <p></p>	<p>Salade de mâche aux croûtons</p> <p>Vinaigrette au caramel</p>	<p> Salade Coleslaw LOCALE (carottes et chou)</p> <p></p>	<p> Chou rouge sauce enrobante à l'ail LOCAL (mayonnaise, fromage blanc, ail, moutarde)</p> <p></p>	<p> Potage poireaux pomme de terre</p> <p></p>
<p> Omelette</p>	<p> Filet de limande sauce normande (crème champignon, oignon)</p>	<p>Rôti de veau au jus</p>	<p>Merguez aux 4 épices</p>	<p> Steak haché de bœuf</p>
<p> Légumes aioli & pommes vapeur</p>	<p>Riz pilaf & brocolis</p>	<p> Brunoise de légumes et coquillettes LOCALES (mélange 50/50)</p>	<p>Carottes Vichy et semoule</p>	<p>Epinards et pommes de terre (mélange 50/50)</p>
<p> Yaourt nature et sucre</p> <p></p>	<p>Coulommiers</p>	<p> Gouda</p>	<p> Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>
<p>Beignet aux pommes</p>	<p>Pêche au sirop</p>	<p>Flan vanille nappé caramel</p>	<p> Cake aux pépites de chocolat blanc </p>	<p> Fruit LOCAL</p>
<p>GOUTER</p> <p>Céréales Lait Compote PECHE</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture de fraise Fromage frais nature et sucre (50g) Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Grillé normand au cacao Yaourt nature et sucre Jus de fruits</p>	<p>GOUTER</p> <p>Madeleine Lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Gaufre pâtissière Yaourt aromatisé Jus de fruits ORANGE</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
<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de chou chinois et oignons frits</p> <p>Vinaigrette ambrée</p>	<p>Champignons frais émincés</p>	<p> </p> <p>Potage aux épinards</p>	<p>Animation Italie</p> <p></p> <p>Pizza tomate fromage olives</p> <p></p>	<p> </p> <p>Carottes râpées LOCALES</p> <p>Vinaigrette aux agrumes</p>
<p></p> <p>Gratin campagnard (pommes de terre lentilles crème curry)</p>	<p></p> <p>Sauté de bœuf en daube (carotte tomate oignon)</p>	<p>Pavé de merlu, huile olive & citron</p>	<p></p> <p>Penne LOCALES bolognaise</p> <p></p>	<p>Jambon de Paris</p> <p>*Jambon de Poulet</p> <p> Purée de pommes de terre</p>
<p> Brie</p>	<p> Yaourt aromatisé</p>	<p>Fraidou</p>	<p> Gorgonzola AOP</p>	<p> Fromage blanc nature et sucre</p>
<p>Purée de pommes à la cannelle</p>	<p>Moelleux au chocolat frais</p>	<p> Fruit LOCAL</p>	<p>Panna cotta framboise</p>	<p> Fruit</p>
<p>GOUTER</p> <p>Croissant Fromage frais fruité (50g) Jus de fruits</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et miel Lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Galettes Saint Michel Fromage blanc nature et sucre Compote</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pompon cacao Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise fraise Fromage frais nature et sucre Jus de fruits</p>





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
 Salade de pommes de terre à la parisienne <i>(tomate, maïs, échalote, basilic)</i>	Salade buffalo <i>(salade verte, haricots rouges et maïs)</i> Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Crèmeux frais aux radis <i>(radis râpés, fromage blanc, jus de citron, ciboulette)</i>	 Potage aux courgettes	Concombres à la crème & ciboulette
Sauté de poulet aux pruneaux	 Pépinettes LOCALES & égréné de pois à l'asiatique	Paupiette de veau sauce moutarde (dijonnaise) <i>(cannelle cumin raisin secs ail)</i>	Rôti de bœuf au jus	Filet de hoki meunière
Petits pois & blé		Boulgour & ratatouille	Pommes campagnardes Mélange de légumes et brocolis	Epinards béchamel et riz pilaf
Yaourt nature et sucre	Tomme blanche	Saint Paulin	Cotentin	Fromage blanc aromatisé
Fruit	Crème dessert au caramel	Fruit LOCAL	Abricot au sirop	Moëlleux myrtilles citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fromage blanc aromatisé Madeleine Compote	Fourrandise au chocolat Fromage frais nature et sucre (50g) Fruit	Rocher coco Fromage frais fruité Jus de fruits	Palets bretons Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et gelée de groseilles Lait Fruit



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

 Salade de blé à l'orientale (pois chiches, raisins secs, tomate, oignon) 	 Salade verte et surimi Vinaigrette terroir	  Chou blanc LOCAL aux raisins Vinaigrette nature	Tartare de tomates aux herbes (tomates, basilic, ail, cœur de palmier)	  Carottes râpées LOCALES Vinaigrette au miel
 Œufs brouillés	 Filet de Limande meunière	 Sauté de bœuf mexicaine (poivrons sauce chili paprika)	Saucisse de Montbéliard * Saucisse de volaille	 Pavé de merlu sauce aïoli
 Purée pommes de terre, carottes, haricots verts	 Penne LOCALES & compotée de tomates	Dés de courgettes et riz (50/50)	Haricots blancs à l'ail & carottes Vichy	Légume aïoli Pommes de terre
 Edam	Fraidou	 Fromage blanc aux fruits	 Bûchette mi-chèvre	 Yaourt aromatisé
 Fruit	Flan chocolat	 Purée de pommes	 Fruit LOCAL	Gaufre fantasia (au chocolat)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat Fromage fais nature et sucre Jus de fruits	palmier Yaourt aromatisé Compote	Céréales Lait Fruit	Galette st michel Fromage frais fruité Jus de fruits	Baguette et confiture d'abricots Lait Fruit



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



Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Protégée

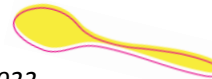


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU Végé

Salade colorée <i>(laitue iceberg, radis rondelles et maïs)</i> Vinaigrette ciboulette	Macédoine mayonnaise	Friand au fromage	Rémoulade aux saveurs de Provence <i>(ratatouille, oignon, ail, thym, laurier)</i>	Salade "chouchou" <i>(chou blanc et rouge râpé, fromage blanc, échalote, mayonnaise)</i>
Calamars à la romaine	Semoule et haché végétal à la marocaine <i>(tomate oignon cumin cardamome anis vert, raisins et abricots secs)</i> (égréné BIO)	Escalope de poulet à la sauge	Rôti de bœuf au jus	Boulettes d'agneau sauce tajine <i>(cannelle cumin raisins secs ail)</i>
Macaronis LOCALES & brunoise <i>(carotte navet poireau céleri en cubes)</i> de légumes		Gratin de navets & riz créole	Haricots beurre à l'ail & mélange de 4 céréales BIO <i>(blé, épeautre, orge, riz)</i>	Purée de pommes de terre & brocolis
Emmenthal	Fromage blanc sauce fraise	Coulommiers	Yaourt nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes
Mousse au chocolat noir	Fruit LOCAL (pomme)	Fruit	Cake courgettes citron	Purée de pommes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraises Yaourt aromatisé Fruit	Pompon cacao Lait Compote	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de fruits	Gaufre Fromage blanc aromatisé Fruit	Sablé de Retz Fromage frais nature et sucre Jus de fruits

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
	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p> Tomate vinaigrette, Vinaigrette traditionnelle</p>	<p>Salade Iceberg et croutons</p> <p>Vinaigrette miel colombo</p>	<p> Œuf dur mayonnaise sur lit de salade</p>	<p>Salade du chef (salade, tomate, dés de dinde, emmenthal, olives noires), vinaigrette persil</p>
FERIE	<p> Chili sin carne</p>	<p> Filet de hoki sauce citron</p>	<p>Rôti de veau sauce pascaline (miel romarin persil crème)</p>	<p>Saucisse de francfort * Saucisse de volaille</p>
		<p>Epinards béchamel & pommes de terre</p>	<p>Gratin Crécy (carottes, crème, fromage râpé)</p>	<p>Pommes rissolées & ratatouille</p>
	<p> Yaourt nature et sucre</p>	<p> Tomme blanche</p>	<p>Fraidou</p>	<p> Fromage blanc fruité</p>
	<p> Fruit</p>	<p> Purée de pomme miel</p>	<p> Dessert de Pâques</p>	<p> Fruit LOCAL</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	<p>Madeleine longues Lait Compote</p>	<p>Croissant Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner Fromage frais nature et sucre (50g) Fruit</p>	<p>Fourrandise citron yaourt nature et sucre Jus de fruits</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
LE JOUR DU Végé				
Cœur de palmier et maïs <i>Vinaigrette nature</i>	Concombres en salade <i>Vinaigrette orientale</i>	Salade de riz au surimi	Salade coleslaw LOCALE <i>(carotte et chou)</i>	Crèmeux frais aux radis <i>(radis râpés, fromage blanc, jus de citron, ciboulette)</i>
Dahl de lentilles corail et riz <i>(carotte oignon tomate ail gingembre lait de coco curry)</i>	Pavé de merlu sauce cubaine <i>(fumet de poisson, paprika, cumin, curry)</i>	Sauté de poulet au jus	Bœuf braisé	Omelette Nature
Fromage blanc nature et sucre	Semoule & courgettes	Julienne de légumes & blé	Pommes campagnardes & haricots verts	Carottes et champignons Farfalles
Fruit	Carré de l'est	Cotentin	Saint Paulin	Yaourt aromatisé
Fruit	Poire au sirop	Fruit LOCAL	Liégeois à la vanille	Cake seigle figue, miel, cannelle
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Céréales Lait Compote	Petit beurre Fromage frais fruité Fruit	Gaufrette cacao Yaourt nature et sucre Jus de fruits	Sablé de retz Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette Petit moulé nature Jus de fruits

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		