



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<p>Carottes râpées </p>	<p>Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf, mayonnaise)</p>
			<p>Steak haché et ketchup</p>	<p>Nuggets de blé</p>
			<p>Pommes "sourire"</p>	<p>Petits pois Tortis (LOCALES) </p>
			<p>Camembert à la coupe</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
			<p>Liégeois chocolat </p>	<p>Fruits</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
			<p>Petit beurre Yaourt nature et sucre Fruit</p>	<p>Palet breton Lait Compote de pommes</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
-------	-------	----------	-------	----------

 Salade de riz à la parisienne (maïs, tomate, basilic, échalotes)	Tomates en salade Vinaigrette nature	 Gaspachio	  Melon jaune  Pommes sautées  Galettes Saint Michel	 Carottes râpées
 Cubes de hoki pané et citron	 Sauté de bœuf bourguignon (oignon, tomate)	Paupiette de veau au ju		Omelette
Carottes Vichy Pommes vapeur	Coquillettes LOCALES Brocolis	Purée de légumes (pomme de terre, courgette, haricot vert)		Ratatouille et blé bio (50/50)
Coulommiers à la coupe	Fraidou	Mimolette		Fromage blanc + sauce fraise
Fruits de saison	 Purée de pomme fraise	Fruits de saison		 Brownies
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>		<b>GOUTER</b>
Bongateau au chocolat Lait Coupelle compote pomme pêche	Paillolines Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et gelée de groseilles Fromage frais sucré Jus d'orange	Pain au chocolat Lait Compote pomme banane	Baguette Croc lait Fruit

	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
<b>LE JOUR DU</b>				
Betteraves en salade Vinaigrette ciboulette	Pastèque	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette moutarde	Concombre à la crème et ciboulette
Cappeletti sauce tomate et fromage râpé	 Pavé de merlu sauce aneth	Rôti de veau au jus	 Emincé de dinde sauce Vallée d'Auge (jus de pommes)	 Chili con carne (haricots rouges, dés de mimolette, sauce chili, poivrons)
	Pommes vapeur Brunoise de légumes (carotte, navet, poireau, céleri)	Haricots beurre persillés Lentilles	Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, courgettes, poivrons) Semoule	
Yaourt sucré	Croc lait	Fromage frais aux fruits	Brie	Saint Paulin à la coupe
 Fruits de saison	Crème dessert à la vanille	Fruits de saison	Beignet au chocolat	Pêches au sirop
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Galette saint michel Lait Compote pomme pêche	Grillé normand au cacao Fromage frais fruité Fruit	Palet Breton Yaourt sucré Jus de raisin	Céréales Lait Fruit	Baguette et barre de chocolat Yaourt nature sucré 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
	<b>LE JOUR DU</b>			
Salade iceberg, rondelles de radis et maïs Vinaigrette au basilic	Taboulé au boulgour	Roulade de volaille et cornichon	Carottes râpées	Melon jaune
Penne LOCALES à la bolognaise	Pané de mozzarella	Pizza tomate fromage	Rôti de bœuf au jus	Brandade de morue
	Mélange de légumes et haricots plats (brocoli, carottes jaunes et oranges) Riz créole	Salade verte	Courgettes aux herbes de Provence Blé bio	
Tomme blanche à la coupe	Edam à la coupe	Yaourt aromatisé	Fromage blanc et sucre	Petit moulé
Coupelle purée pomme BIO	Fruits de saison	Fruits de saison	Tarte abricotine	Mousse au chocolat noir
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et miel Lait Fruit	Croissant Fromage frais fruité Jus de pomme	Buone Dolcé Lait Compote de pommes banane	Cake aux fruits Lait Fruit	Gaufrette cacao Yaourt nature et sucre Fruit

	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
			<b>LE JOUR DU</b>	
Tomate et cœur de palmier, vinaigrette nature	Friand au fromage	Céleri rémoulade	Chou fleur sauce cocktail (mayonnaise et ketchup)	Chiffonnade de salade, vinaigrette miel
Paëlla au poisson (cubes de colin)	Sauté de bœuf sauce hongroise (au paprika)	Filet de hoki meunière et citron	Macaroni LOCALES à l'indienne (épice tandoori, pois chiches, lentilles)	Cordon bleu
	Carottes braisées Boulgour	Haricots verts Flageolets au jus		Petit pois au jus Pommes de terre vapeur
Emmental à la coupe	Fromage frais aux fruits	Carré de l'Est à la coupe	Yaourt nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes
Purée de pomme locale et mûres	Fruits de saison	Semoule au lait à la vanille	Fruits de saison	Cake au citron
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Galette Saint Michel Lait Fruit	Bongâteau chocolat Lait Jus d'orange	Baguette et beurre Lait Compote pomme abricot	Gaufre au chocolat Yaourt nature sucré Fruit	Madeleines longues Fromage frais sucré 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
			<b>LE JOUR DU</b> <b>VEGE</b>	
Concombres en salade Vinaigrette échalote	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Salade de blé à la catalane (poivron, tomate, olives vertes)	Carottes râpées vinaigrette persil	Pâté de foie et cornichons
Jambon blanc * Jambon de poulet	Cubes de saumon sauce crème	Rôti de veau sauce au pain d'épices	Omelette	Hachis Parmentier
Coquillettes LOCALES (100%)	Pommes vapeur persillées Emincé de poireaux à la crème	Chou-fleur ciboulette Riz créole	Potiron BIO à la béchamel Lentilles	
Bûchette mi-chèvre à la coupe	Tomme grise à la coupe	Fromage blanc et cassonade	Croc lait	Yaourt aromatisé
Purée de pomme locale et fruits rouges	Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Eclair au chocolat	Fruits de saison
<i>GOUTER</i>				
Palets bretons Lait Fruit	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Fruit	Bongâteau au chocolat Lait Compote de pommes	Baguette et confiture de prunes Fromage blanc sucré Fruit	Cake aux fruits fromage frais sucré Jus de raisin

	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>Betteraves <b>sauce passion</b> (moutarde, huile, purée de fruit de la passion)</p>	<p>Chou blanc <b>vinaigrette à la framboise</b></p>	<p>Œufs durs et <b>sauce tartare</b> (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</p>	<p>Batonnets de carottes au <b>tzatziki</b> (concombre cubes, yaourt, menthe)</p>	<p>Salade verte et maïs, vinaigrette moutarde</p>
<p>Farfalles LOCALES <b>sauce fromagère</b> (fromage frais ail et fines herbes, haricots blancs, sauce tomate,</p>	<p>Escalope de dinde <b>sauce vierge</b> (tomate, huile d'olive, ciboulette, basilic)</p>	<p>Sauté de bœuf <b>sauce de bourgogne</b> (vinaigre balsamic, laurier, thym frais)</p>	<p>Aiguillettes de colin pané &amp; <b>ketchup du chef</b></p>	<p>Emincé de poulet <b>sauce "kipik"</b></p>
<p>Carotte et blé</p>	<p>Riz safrané</p>	<p>Fenouil à la tomate</p>	<p>Haricots verts persillés</p>	<p>Pommes rissolées</p>
<p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Tomme blanche à la coupe</p>	<p>Fromage frais sucré</p>	<p>Edam à la coupe</p>	<p>Vache qui rit BIO</p>
<p>Fruits de saison</p>	<p>Purée de pommes et oranges confites</p>	<p>Quartiers de pomme &amp; <b>sauce chocolat du chef</b></p>	<p>Moëlleux à la vanille</p>	<p>Fromage blanc &amp; <b>coulis de mangue du chef</b></p>
<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p>
<p>Petit beurre Lait Jus de pomme</p>	<p>Gaufre au sucre Fromage frais fruité Fruit</p>	<p>Palet breton Lait Fruit</p>	<p>Baguette et gelée de groseilles Yaourt nature sucré Fruit</p>	<p>Barre bretonne Lait Compote pomme poire</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	VENREDI
				<b>LE JOUR DU</b>
Céleri à la rémoulade	Salade de tortis au surimi	Salade verte et maïs Vinaigrette agrumes	Concombre à la crème et ciboulette	Potage à la tomate
Poissonnette et citron	Saucisse de francfort * Saucisse de francfort volaille	Colin mariné à la brésilienne (tomate, citron vert, oignon)	Rôti de veau sauce marengo (tomate)	Semoule à la mexicaine (tomates, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)
Pommes vapeur Emincé de poireaux à la béchamel	Mélange de légumes et brocolis (carotte, chou fleur, brocoli) Boulgour	Purée de carotte céleri	Petits pois à la lyonnaise Macaronis LOCALES	
Montboissier à la coupe	Yaourt sucré	Fraidou	Carré de l'Est à la coupe	Yaourt aromatisé
Gélifié au chocolat	Fruits de saison	Donuts	Fruits de saison	Crêpe moelleuse sucrée
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Croissant Lait Fruit	Madeleine longue Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette et barre de chocolat Fromage blanc sucré Fruit	Petit beurre Yaourt nature sucré Fruit	Cake aux fruits Lait Compote de pommes

- 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
<b>LE JOUR DU</b>				
Salade fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée)  Vinaigrette nature	Betteraves en salade  Vinaigrette échalote	Carottes râpées  Vinaigrette échalote	Taboulé au boulgour	Rillettes de sardines
Pavé de merlu sauce armoricaine (estragon, crème, concentré de tomate)	Emincé de poulet sauce estragon (paprika, thym, cumin, crème)	Rôti de bœuf au jus	Croq veggie tomate	Couscous merguez
Purée de pommes de terre  Mélange légumes et brocolis (chou fleur, carotte, brocoli)	Frites et ketchup	Haricots verts  Flageolets	Epinards à la crème  Pommes vapeur	
Fromage frais sel de Guérande	Fromage frais aux fruits	Coulommiers à la coupe	Yaourt nature et sucre	Saint Paulin à la coupe
Purée de pomme cannelle BIO	Fruits de saison	Moelleux pommes spéculoos	Fruits de saison	Fruits de saison
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit	Paillolines Yaourt aromatisé jus d'orange	Bongateau au chocolat Fromage frais sucré Fruit	Gaufre au sucre Lait Jus de raisin	Palets bretons Lait Compote pomme cassis

- 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



Semaine du 31 octobre au 04 novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>(Diabolo grenadine)</b></p> <p><b>Potage potimarron</b></p>		<p><b>LE JOUR DU</b> </p> <p>Salade verte et œuf, Vinaigrette ciboulette</p>	<p>Coleslaw</p>	<p>Bâtons de surimi et mayonnaise</p>
<p><b>Sauté de veau sauce curry</b></p>	<p>FERIE</p>	<p>Dahl de lentilles corail et riz (lentilles corail, carottes, gingembre, lait de coco, curry)</p>	<p>Sauté de porc sauce dijonnaise * Sauté de dinde sauce dijonnaise</p>	<p>Limande meunière et citron</p>
<p><b>Pépinettes (pâtes LOCALES)</b></p>			<p>Chou vert braisé Pommes de terre cubes</p>	<p>Petits pois et carottes Blé bio</p>
<p><b>Compote pomme abricot, fromage blanc, coulis de fraise et brisures d'Oréo</b></p>		<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Camembert à la coupe</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
		<p>Ile flottante</p>	<p>Tarte normande</p>	<p>Fruits de saison</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain au chocolat Lait Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Palet Breton Yaourt nature sucré Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Céréales Lait Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette beurre Fromage frais sucré Compote de pommes</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
<div style="border: 1px solid green; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>LE JOUR DU</b> </div>				
<p>Chou rouge râpé </p> <p>Vinaigrette échalote</p>	<p>Potage Crécy (aux carottes)</p>	<p>Crêpes aux champignons</p>	<p>  Carottes râpées </p> <p>vinaigrette traditionnelle</p>	
<p>Omelette </p>	<p> Colin mariné ail et fines herbes</p>	<p> Bœuf braisé au jus</p>	<p>Nuggets de poisson et citron</p>	<p><b>FERIE - 11 NOVEMBRE</b></p>
<p>Pommes campagnardes</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Macaronis <b>LOCALES</b> </p> <p>Epinards béchamel</p>	<p>Légumes potée (chou vert, poireau, carotte, navet, pomme de terre)</p>	<p>Purée de céleri et pommes de terre</p>	
<p>Cotentin</p>	<p>Gouda à la coupe </p>	<p>Fromage frais aux fruits </p>	<p>Bûchette mi-chèvre à la coupe</p>	
<p>Gélifiè à la vanille</p>	<p> Fruits de saison</p>	<p>Fruits de saison </p>	<p>Donut's sucré</p>	
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
<p>Gaufre au sucre</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Bongâteau fraise</p> <p>Fromage frais fruité</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Céréales</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</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
	<b>LE JOUR DU</b>			
Mâche et croûtons, vinaigrette miel	Friand au fromage	Céleri à la rémoulade	Laitue iceberg Vinaigrette persil	Potage Dubarry (chou fleur)
Lasagnes Bolognaise	Emincé de pois sauce tajine	Crozets aux dés de dinde	Rôti de bœuf au jus	Emincé de dinde à la sauge
	Carottes rondelles		Flageolets au jus Boulgour	Semoule Emincé de poireaux béchamel
Edam à la coupe	Fromage blanc sauce fraise	Carré de l'Est à la coupe	Fraidou	Yaourt aromatisé
Purée de pommes et poires	Fruits de saison	Crème dessert au caramel	Cake à l'orange	Fruits de saison
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit	Gaufre au sucre Yaourt nature sucré Jus d'orange	Palmier Lait Fruit	Madeleine longue Fromage frais sucré Fruit	Croissant Lait Compote pomme fraise

- 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
Salade de pommes de terre à l'échalote	Salade verte  et cœur de palmier Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde)	Carottes râpées	<div style="text-align: center;"><b>LE JOUR DU</b> <b>Vege</b></div> Chou blanc mariné     Légumes et émincé végé asiatique	Macédoine mayonnaise
Poulet rôti au jus	Saucisse de Toulouse * Saucisse de francfort de volaille	Colin gratiné au fromage	Riz safrané Navets braisés	Sauté de bœuf basquaise
Chou romanesco Papillons (pâtes LOCALES)	Lentilles (Dès de) carottes braisées	Epinards et pommes de terre béchamel		Riz safrané Navets braisés
Tomme blanche à la coupe	Fondu président	Emmental à la coupe	Fromage frais nature et sucre	Yaourt nature et sucre
Fruits de saison	Liégeois au chocolat	Purée de pomme locale romarin	Gâteau japonais	Fruit BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Palets bretons Lait Compote de pommes	Buone Dolcé Yaourt nature et sucre Fruit	Bongâteau au chocolat Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette et confiture de prunes Lait Fruit	Galette Saint Michel Fromage frais sucré Jus de raisin

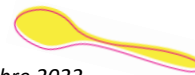
- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- 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	VENREDI
				<b>LE JOUR DU</b>
 Salade de blé à la parisienne (basilic, échalote, tomate, maïs)	Salade verte BIO et maïs Vinaigrette au basilic	 Chou rouge râpé aux raisins, vinaigrette au cassis	 Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	 Potage de légumes
 Limande meunière et citron	Quenelles de veau sauce normande (crème, champignon)	 Emincé de poulet sauce hongroise (paprika)	 Rôti de bœuf sauce bobotie (cannelle, cumin, raisins et abricots secs)	 Boulgour et égréné végétal à la marocaine (oignon, cumin, cardamome, anis vert, raisins et abricots secs, concentré de tomate)
Haricots verts à l'ail Pommes vapeur	Riz créole Petits pois jus	Chou-fleur ciboulette Coquillettes LOCALES	Purée de carottes et patate douce	
Yaourt aromatisé	Cotentin	Tomme noire à la coupe	Brie à la coupe	Fromage frais aux fruits
Fruits de saison	 Purée de pomme BIO	Semoule au lait	 Cake aux pépites de chocolat	Fruits de saison
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain au chocolat Fromage frais fruité Jus de pomme	Pompon cacao Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit	Gaufre au sucre Yaourt nature sucré Fruit	Paillolines Lait Compote de pommes

- 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