

LUNDI 2

Laitue iceberg
Vinaigrette nature

 Sauté de bœuf bio sauce forestière 
 Emincé de pois sauce forestière

Tortis BIO 

Carré

Flan nappé caramel

MARDI 3

 Potage poireaux pommes de terre

 Boulettes de colin pané & citron
 Lentilles & pommes de terre à la provençale

Lentilles

Saint Nectaire AOC 

Fruit de saison BIO 

MERCREDI 4

 Carottes râpées BIO 
Vinaigrette à l'échalote

 Paupiette de veau sauce navarin
 Riz à la mexicaine

Riz camarguais pilaf

Yaourt à la vanille BIO 

Compote de pomme BIO 

JEUDI 5

LE JOUR DU VEG

 Taboulé à la semoule BIO 

 Gâteau d'œuf à la purée de carotte sauce provençale

Petit pois au jus

Yaourt nature sucré

Fruit de saison BIO 

VENDREDI 6

Daïkon râpé
Vinaigrette au caramel

 Pavé merlu sauce lombarde 
Galette Tex Mex

Mélange légumes & haricots plats

Fromage fondu Président

 Cake aux pépites de chocolat

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

 Label rouge  CE2  Indication géographique protégée  Appellation origine protégée  Appellation origine contrôlée  Banane Région ultra périphérique
 Agriculture biologique  Poisson frais  Label Verger Eco Responsable  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable



LUNDI 9

Salade de mâche
Vinaigrette du terroir

 Knack de volaille
Hachis à l'égrené de pois

Légumes couscous

Yaourt nature sucré

 Purée de pommes BIO 

MARDI 10

LE JOUR DU Wé

 Potage de légumes BIO 

 Dahl de lentilles corail BIO & riz IGP camarguais 

Camembert

Fruit de saison

MERCREDI 11

Rosette
Terrine de légumes

 Blé & bœuf BIO à la nippone 

 Blé BIO à la nippone végétal 

Tomme

Crème dessert caramel

JEUDI 12

Salade cauchoise

 Sauté de porc sauce camembert
 Sans porc: escalope de poulet sauce camembert
 Quenelles nature sauce normande

Jeunes carottes

Fromage frais sucré

 Moelleux aux pommes

VENDREDI 13

 Céleri BIO à la rémoulade 

Calamar à la romaine
Nuggets de blé

 Gratin de chou fleur bio 

Cantal AOC 

Fruit de saison BIO 

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

 Label rouge
  CE2
  Indication géographique protégée
  Appellation origine protégée
  Appellation origine contrôlée
  Banane Région ultra périphérique
 Agriculture biologique
  Poisson frais
  Label Verger Eco Responsable
  Spécialité du chef
  Plat durable
  Poisson issu de la pêche durable



LUNDI 16

Salade d'endives
Vinaigrette à la pomme

 Boulettes d'agneau à la hongroise
 *Emincé de pois à la hongroise*

Lentilles

Yaourt à la vanille BIO 

Compote pomme banane BIO 

MARDI 17

Salade de pois chiches & haricot rouges

 Sauté de porc sauce yassa
 *Sans porc: sauté de poulet LR*
sauce yassa
Oeuf dur BIO nature 

Riz camarguais pilaf

Tomme

Fruit de saison BIO 

MERCREDI 18

Chou fleur vinaigrette
Vinaigrette au persil

 Cordon bleu
 *Coquillettes BIO*
légumes braisés 

Coquillettes BIO 

Yaourt nature sucré BIO 

Fruit de saison BIO 

JEUDI 19

 Rillettes de maquereaux
Terrine de légumes

 Steak de colin sauce bourgogne 
 *Gratin campagnard*

Pomme cubes vapeur

Fraidou

Flan au chocolat

VENDREDI 20


 Carottes râpées BIO 
Vinaigrette nature

 Palets coco curry sauce fromage blanc au curry

Haricots verts BIO 

Saint Nectaire AOC 

 Flan vanille coco

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

 Label rouge  CE2  Indication géographique protégée  Appellation origine protégée  Appellation origine contrôlée  Banane Région ultra périphériques
 Agriculture biologique  Poisson frais  Label Verger Eco Responsable  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable



LUNDI 23

MARDI 24

MERCREDI 25

JEUDI 26

VENDREDI 27

LE JOUR DU Végé

Salade iceberg
Vinaigrette nature

Betteraves BIO vinaigrette 
Vinaigrette nature

 Cake méditerranéen

 Salade de pommes de terre à l'échalote

Pizza au fromage

 Curry de pois chiches & riz
IGP camarguais

 Sauté de veau LR sauce
blanquette 
 Emincé de pois sauce blanquette

 Parmentier colin curcuma 
 Hachis à l'égrené de pois

Jambon blanc LR 
Sans porc: Jambon de poulet
Nuggets de blé

 Colin gratiné au fromage 
 Coquillettes BIO à l'italienne 

Pommes rissolées

Printanière de légumes

Carottes vichy BIO 

Cantal AOC 

Camembert

Yaourt à la vanille BIO 

 Yaourt nature sucré bio

Petit moulé ail & fines herbes

Compote pomme fraise BIO 

Fruit de saison BIO 

Fruit de saison BIO 

 Crème dessert vanille

Fruit de saison BIO 

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

 Label rouge  CE2  Indication géographique protégée  Appellation origine protégée  Appellation origine contrôlée  Banane Région ultra périphérique
 Agriculture biologique  Poisson frais  Label Verger Eco Responsable  Spécialité du chef  Plat durable  Poisson issu de la pêche durable



LUNDI 30

Salade de lentilles

 Sauté de porc sauce dijonnaise
 Sans porc: *Emincé de volaille BIO* dijonnaise
 *Emincé de pois* à la dijonnaise

Haricots verts BIO

Comté AOP

Fruit de saison BIO

MARDI 31

LE JOUR DU Végé

Endives vinaigrette
Vinaigrette du terroir

 Blé BIO façon couscous

Yaourt nature sucré BIO

Compote pomme banane BIO

MERCREDI 1^{er}

 Carottes râpées BIO
Vinaigrette nature

Chipolatas
Sans porc: Saucisse pure volaille
Stick végétarien

Purée de pommes de terre

Petit moulé nature

Liégeois à la vanille

JEUDI 2

Tomates vinaigrette
Vinaigrette au basilic

 Gardianne de taureau AOP
sauce provençale BIO
 Riz à la méditerranéenne

Riz camarguais pilaf

Mozzarella

Flan pâtissier

VENDREDI 3

Chou chinois vinaigrette
Vinaigrette à l'échalotte

 Steak de colin sauce aïoli
Œuf dur nature

Légumes aïoli

Yaourt à la vanille BIO

Fruit de saison BIO

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

 Label rouge
  CE2
  Indication géographique protégée
  Appellation origine protégée
  Appellation origine contrôlée
  Banane Région ultra périphérique
 Agriculture biologique
  Poisson frais
  Label Verger Eco Responsable
  Spécialité du chef
  Plat durable
  Poisson issu de la pêche durable

