





















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Iceberg et noix Pomelos et sucre Salade Nantaise (betterave crue et mâche)		Carottes râpées Endives et croûtons Concombre au fromage blanc	Céleri remoulade Chou rouge Avocat au citron	
Emincé poulet sauce mangou (oignons, ail, tomate concassée, champignon, concentré de tomate)	Sauté de bœuf sauce forestière (oignon, champignon, ail, crème, herbes de provence)	Carré de porc fumé au jus Filet de lieu sauce lombarde (tomate cube, oignon, crème, fumet de poisson, ail, ciboulette)	Rôti de bœuf au jus Calamars à la romaine	Emincé de dinde sauce crème (oignon, ail, crème, fond, roux)
Dés de saumon sauce citron	Pavé du fromager			Filet de hoki sauce armoricaine (oignon, ail, concentré de tomate, crème, estragon, sauce armoricaine) <i>(hoki issu de la pêche durable)</i>
Courgettes Twilight (à l'ail)	Petits pois Riz créole	Haricots verts extra fins Pommes de terre sautées	Carottes Vichy Semoule et jus	Chou Fleur béchamel Spirales et emmental râpé
	Saint Paulin Emmental Camembert			Gouda Coulommiers Bleu d'Auvergne AOP
Yaourt nature et sucre Fromage blanc et sucre Fromage blanc et sauce fraise	1 fruit annuel 2 fruits de saison	Crème dessert au caramel Liegeois à la vanille Mousse au chocolat	Moelleux aux pommes et cannelle Cake au chocolat Minis beignets sauce au chocolat	Salade de fruits frais 2 fruits de saison

Race à Viande
 Label Rouge
 Viande de Porc Française
 Viande Bovine Française
 Innovation Culinaire
 Plat végétarien

Produits Issus de l'Agriculture Biologique
 Recette Maison
 Produits Locaux
 Produit Commerce Équitable
 YourSelf

LUNDI	MARDI fête	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et dés d'emmental Chou rouge et dés de minilolette Betterave cuite et chèvre			Pomelos et sucre Salade Harmonie <i>(scarole, chou rouge, maïs)</i> Endives aux pommes	
Hachis Parmentier Médallion de merlu sauce Nantua <i>(olignon, crème, concentré de tomates, fumet de poisson, ail)</i>		Cordon bleu Curry de macaronis <i>(Macaroni, petits pois, tomate, polivrons ail)</i>	Emincé de dinde sauce paprika <i>(olignon, ail, concentré de tomates, paprika, crème)</i> Omelette nature	Gigot d'agneau rôti Filet de colin pané et citron
Jardinière de légumes <i>(carotte, haricot vert, navet, petits pois)</i> Purée de pommes de terres		Epinards béchamel Macaronis	Ratatouille Blé pilaf	Haricots beurre Riz créole
		Jeune Cantal AOP Montbossier Tomme blanche		Saint Nectaire AOP Edam Carré de lest
Compote de pomme/poire et speculoos Compote de pomme et cigarette russe Pêche au sirop et cigarette russe		1 fruit annuel 2 fruits de saison	Yaourt lait 2 vaches nature Liegeois au chocolat Flan gélifié à la vanille nappé de caramel	Fruit Surprise 2 fruits de saison

Race à Viande Label Rouge Viande de Porc Française Viande Bovine Française Innovation Culinaire Plat végétarien
 Produits Issus de l'Agriculture Biologique Recette Maison Produits Locaux Produit Commerce Equitable YourSelf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ANTIILLES	VENDREDI
<p>Panaché de crudités <i>(carotte, chou blanc, maïs, betterave, radis)</i></p> <p>Endives et miniolette</p> <p>Scarole et croustons</p>		<p>Chou rouge émincé</p> <p>Potage potiron et emmental râpé</p> <p>Céleri rémoulade </p>	<p>Accras de Morue </p> <p>Salade verte et brunoise d ananas</p>	
<p>Papillons à la Bolognaise </p> <p>Pavé du fromager </p>	<p>Saucisses de Franfort volaille</p> <p>Filet de lieu FRAIS sauce estragon <i>(oignon, crème, fumet de poisson, estragon, ail)</i></p>	<p>Boulettes d'agneau aux pruneaux <i>(pruneaux, oignon, concentré de tomate, cannelle, roux brun)</i></p> <p>Filet de saumon sauce grenobloise <i>(câpres et jus de citron)</i></p>	<p>Filet de colin sauce antillaise <i>(ail, oignon, mangue, noix de coco, crème, fumet de poisson)</i> </p> <p>Entrée de poulet sauce agrumes <i>(oignon, ail, jus d'orange, segment de pamplemousse, roux blanc, sucre)</i> </p>	<p>Rôti de veau </p> <p>Poisson blanc pané et citron</p>
<p>Chou fleur fleuriette béchamel</p> <p>Papillons et fromage râpé</p>	<p>Haricots verts extra fins</p> <p>Lentilles  </p>	<p>Petits pois au jus</p> <p>Semoule</p>	<p>Carottes colombo saveur antillaise <i>(épices colombo)</i>  </p> <p>Purée de patate douce </p>	<p>Courgettes twilight <i>(à l'ail)</i> </p> <p>Tortis </p>
	<p>Gouda</p> <p>Tomme noire</p> <p>Maroilles AOP</p>			<p>Edam </p> <p>Emmental </p> <p>Camembert </p>
<p>Petits suisses aromatisés</p> <p>Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Fromage blanc et fraise tagada </p>	<p>1 fruit annuel</p> <p>2 fruits de saison</p>	<p>Compote de pomme</p> <p>Poire au strop</p> <p>Compote de pomme et fraise</p>	<p>Moelleux coco mandarine </p> <p>Salade de fruits au lait de coco et cigari russe <i>(cocktail de fruit, fruits frais, lait de coco)</i> </p>	<p>Fruit Surprise</p> <p>2 fruits de saison</p>

 Race à Viande
  Label Rouge
  Viande de Porc Française
  Produits Locaux
  Viande Bovine Française
  Innovation Culinaire
  Plat végétarien

 Produits issus de l'agriculture Biologique
  Recette Maison
  Produits Locaux
  Produit Commerce Equitable
  YourSelf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Sauté de dinde sauce charcutière <i>(moutarde, ail, cornichon, tomate, oignon, roux brun, fond)</i></p> <p><i>Œufs durs à la Polonaise (œuf dur, chou fleur et bechamel)</i></p>	<p>Burger de veau aux 4 épices <i>(oignon, ail, crème, fond, roux, mélange 4 épices)</i></p> <p>Filet de cabillaud sauce matelotte <i>(oignon, ail, carotte, champignon, fumet de poisson, herbes de Provence)</i></p>	<p>Coquillettes à la bolognaise <i>(bœuf haché, oignon, ail, herbes, purée de pommes de terre)</i></p> <p>Croc tofou emmental</p>	<p>Cuisse de poulet rôtie</p> <p>Médillon de merlu sauce Nantua <i>(roux, tomate, fumet de poisson, muscade, crème, oignon, ail)</i></p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Macedoine mayonnaise</p> <p>Potage potreaux et pommes de terre et dés d'emmental</p>
<p>Chou fleur béchamel</p> <p>Blé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Emmental</p> <p>Camembert</p>	<p>Poêlée de légumes <i>(haricots verts, poivrons rouges et verts, carottes, courgettes)</i></p> <p>Semoule</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Epinards béchamel</p> <p>Spicy potatoes</p> <p>Montboissier</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Chaource AOP</p>	<p>Purée de Crécy <i>(carotte, pomme de terre)</i></p> <p>Riz créole</p>
<p>Compote de pomme</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Faissette et sucre</p> <p>Fromage blanc aux Smarties</p> <p>Yaourt fruité</p>	<p>Bleu d'Auvergne AOP</p> <p>Fournols</p> <p>Cantadou</p>	<p>Moelleux au fromage blanc et sauce fraise</p> <p>Cake à la vanille</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>1 fruit surprise</p> <p>2 fruits de saison</p>

Race à Vande Label Rouge

Viande de Porc Française Recette Maison

Viande Bovine Française Produits Locaux

Innovation Culinaire Produit Commerce Equitable

Plat végétarien YourSelf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mélange catalan <i>(frisée, carotte, chou blanc, poivron)</i> Taboulé Endives à l'orange			Carottes râpées et dés d'emmental Céleri rémoulade et dés de miniolette Salade verte et dés d'emmental	Potage cultivateur et emmental râpé <i>(carotte, pomme de terre, navet, poivron)</i> Salade iceberg et potiron râpé Chou rouge émincé en vinaigrette
Sauté de porc à l'ancienne <i>(oignon, ail, carotte, champignon, poivron, roux blanc, fond brun)</i> Filet de colin FRAIS sauce citron	Sauté de veau sauce bédoûin <i>(oignon, ail, épice à pain, abricot sec, cumin, concentré de tomate, raisin, pruneaux)</i> Omelette nature	Emincé de poulet sauce forestière Pavé de poisson mariné à la provençale <i>(filet ou colin selon arrivage)</i>	Rôti de bœuf Pavé du fromager	Cuise de poulet rôti Filet de hoki sauce pascaline <i>(flageolet, miel, romarin, oignon, persil, ail, crème)</i> (hoki issu de la pêche durable)
Haricots beurre Pommes rissolées	Ratatouille Semoule	Haricots verts Blé	Jardinière de légumes <i>(carottes, haricots verts, navets, petits pois)</i> Penne rigaté	Endives braisées Pommes vapeur
	Montbissier Edam Pont l'Evêque AOP	Saint Nectaire AOP Mimolette Chaource		
Liégeois vanille ou chocolat Crème dessert caramel	Salade de fruits frais 2 fruits de saison	1 fruit annuel 2 fruits de saison	Compote de pomme/fraise Compote de pomme Poire au sirop	Fromage blanc, sauce à la fraise et cigarette russe Fromage blanc et miel Yaourt fruité

Race à viande Label Rouge

Viande de Porc Française Recette Maison

Produits Locaux

Viande Bovine Française Innovation Culinaire

Plat végétarien YourSelf

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI NOEL	VENDREDI
<p>Chou blanc émincé aux noix Salade harmonie <i>(carotte, chou rouge, maïs)</i> Salade verte et croustons</p>		<p>Salade hollandaise et mimolette <i>(bataria, carotte, céleri, chou blanc)</i> Salade d'endives et bleu Potage de légumes et emmental râpé</p>	<p>Verrière de Noël <i>(Rillettes aux 2 poissons, mâche, tomate cerise et grassin)</i> Mousse de foie de volaille, pain d'épices et comichons</p>	
<p>Cordon Bleu Chili sin carne <i>(riz, oignon, concentré de tomate, haricot rouge, maïs, poivron, sauce chili)</i></p>	<p>Embrincé de poulet sauce vallée d'auge <i>(oignon, ail, crème, champignon, cidre, jus de pomme, fond de volaille)</i> Filet de lieu sauce tomate</p>	<p>Carré de porc au jus <i>(fond, oignons, ail, roux, herbes de Provence)</i> Calamars à la romaine</p>	<p>Rôti de bœuf sauce maringo <i>(oignon, ail, tomate concassée, champignon, concentré de tomate)</i> Filet de saumon sauce crème</p>	<p>Steak haché de bœuf et keutchup Steak de colin sauce aurore <i>(lait crème, concentré de tomate, filet de poisson, muscade)</i></p>
<p>Haricots Verts Papillons</p>	<p>Purée de pommes de terre et céleri Semoule et Jus de légumes</p>	<p>Petits pois au jus Riz créole</p>	<p>Rôsti de légumes Pommes de terre duchesse</p>	<p>Epinards béchamel Boulgour</p>
	<p>Chaource AOP Fromage fondu Jeune Cantal AOP</p>			<p>Gouda Saint Paulin Carré de lest</p>
<p>Yaourt fruité Petits suisses et sucre Yaourt velouté aux fruits mixés</p>	<p>1 fruit annuel 2 fruits de saison</p>	<p>Compote pomme/cassis Gaspacho de fruits <i>(salade de fruits et grenadine)</i> Poire au chocolat</p>	<p>Napolitain au citron Bûche pâtissière au chocolat *Clémentine et Père Noël au chocolat*</p>	<p>Salade de fruits frais et galette Saint Michel 2 fruits de saison</p>

Race à Viande

Label Rouge

Viande de Porc Française

Viande Bovine Française

Innovation Culinaire

Plat végétarien

Produits Issus de l'Agriculture Biologique

Recette Maison

Produits Locaux

Produit Commerce Équitable

Yourself

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Emincé de poulet sauce tajine <i>(oignon, ail, tomate cube, cannelle, cumin, raisin, pruneau)</i></p> <p>Riz à l'indienne <i>(petit pois, poivron rouge et vert, tomate, ail, sel, mélange kandoori)</i></p>	<p>Laitue et segments de pamplemousse</p> <p>Salade de blé mimollette</p> <p>Chou rouge émincé</p>	<p>Betteraves cuites et dés de pomme</p> <p>Iceberg et maïs</p> <p>Courgettes râpées vinaigrette</p>	<p>Endives en vinaigrette</p> <p>Coleslaw</p> <p>Potage Saint Germain et emmental râpé</p>	<p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Filet de hoki sauce citron <i>(hoki issu de la pêche durable)</i></p>
<p>Haricots verts extra fins</p> <p>Semoule infusée à la menthe</p>	<p>Sauté de porc au jus</p> <p>Raviolis au saumon sauce crème et emmental râpé</p>	<p>Rôti de dinde sauce aux oignons <i>(oignon, crème, fond brun, ail)</i></p> <p>Papilles de colin</p>	<p>Chili con carne</p> <p>Médallion de merlu sauce aurore <i>(lait, crème, concentré de tomate, fumet de poisson, muscade)</i></p>	<p>Epinards béchamel</p> <p>Lentilles</p>
<p>Edam</p> <p>Camembert</p> <p>Saint Paulin</p>	<p>Carottes vichy</p> <p>Pommes sautées</p>	<p>Poêlée de légumes</p> <p>Spirales</p>	<p>Petits pois</p> <p>Riz créole</p>	<p>Vache qui rit</p> <p>Mimolette</p> <p>Pont L'évêque AOP</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>2 fruits de saison</p>	<p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fromage blanc et miel</p> <p>Faissettes, sauce fraise et vermicelles colorés</p>	<p>Salade de légumes frais</p> <p>2 fruits de saison</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>2 fruits de saison</p>	<p>Eclair chocolat</p> <p>Pain d'épices et crème dessert vanille</p> <p>Cake nature</p>

Race à Vlande Label Rouge

Vlande de Porc Française

Vlande Bovine Française

Innovation Culinaire

Plat végétarien

Produits Issus de l'Agriculture Biologique

Recette Maison

Produits Locaux

Produit Commerce Equitable

YourSelf