





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>*Tomates vinaigrette à l'huile d'olive</b> Salade de concombres				<b>*Laitue aux olives vinaigrette du Terroir</b> Céleri au curry
<b>Cordon bleu</b> (- 70%MPA)				<b>Escalope de veau hachée Chasseur</b> (+ 70%MPA) <b>Œufs dur sauce tomate</b>
<b>Riz aux petits légumes</b>	<b>FERIE</b>		<b>FERIE</b>	<b>Pommes smiles</b> (-15%MG)
<b>*Mimolette</b> Edam (>150 mg calcium)				
				<b>*Crème dessert chocolat</b> Crème dessert caramel



Race à viande



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison







Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>*Carottes râpées vinaigrette</b> Salade des Antilles (Laitue, croûtons, ananas vinaigrette au pamplemousse)			<b>*Salade de concombres à la ciboulette</b> Radis fromage blanc ciboulette
<b>Filet de hoki pané et citron (P/L&gt;2)</b>	<b>Pâtes coquillettes sauce carbonara et fromage râpé</b> <b>Sauce Italienne</b> (Brunoise, lentilles et poivrons)		<b>Poulet sauce poivrons</b> <b>Steak de colin tomates poivrons</b>	<b>Omelette au fromage</b>
<b>Haricots beurre persillés</b> <b>Et boulgour</b>			<b>Riz Pilaf à la tomate</b>	<b>Ratatouille maison et pommes de terre</b>
<b>*Yaourt BIO nature et sucre</b> Yaourt <b>BIO</b> à la vanille (>100 mg calcium)			<b>Fromage blanc nature et sucre</b> (>100 mg calcium)	
<b>Fruit de saison au choix</b>	<b>*Mousse au chocolat</b> Liégeois à la vanille		<b>Fraises au sucre</b>	<b>*Moelleux aux abricots</b> Gâteau maison au yaourt



Race à viande



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison








Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

**Apport protéique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			Salade de concombres vinaigrette du terroir	
	Rougail de saucisses (P/L<1) Sauce Andalouse (Petits pois champignons, courgettes et poivrons)		 Bœuf braisé aux oignons Pané du fromager	Filet de lieu safrané (P/L>2)
FERIE	Blé créole		Carottes Saveur Antillaise	Semoule
	*Brie  Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)			*Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré (>100 mg calcium)
	*Fruit de saison au choix		Riz au lait maison	Fraises au sucre



Race à viande



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison








Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>*Carottes râpées vinaigrette aux agrumes</b> Concombre à la ciboulette		<b>Salade de tomates à la feta vinaigrette huile d'olive</b>	
<b>Viennoise de dinde</b> (P/L>1, +70%MPA, -15%MG) <b>Escalope de blé panée</b>	<b>Escalope de veau hachée Orientale</b> <b>Paupiette de saumon Estragon</b>		<b>Paëlla au poisson</b> (P/L>2, + 70 %MPA)	<b>Sauté de boeuf à la Crétoise</b>  <b>Sauce Méditerranée</b> (Lentilles courgettes et tomates)
<b>Petits pois Saveur du Soleil</b>	<b>Pâtes torsades et fromage râpé</b>			<b>Polenta maison</b>
<b>*Camembert BIO</b> Carré de l'Est (100-150 mg calcium)				<b>*Edam</b> Tomme noire (>150 mg calcium)
<b>Fruit de saison au choix</b>	<b>*Coupelle de compote de pommes poires</b> Coupelle de pommes pêches		<b>Cake maison à l'orange</b>	<b>Fruit de saison au choix</b>



Race à viande



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison







Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>*Salade de tomates vinaigrette basilic</b> Salade de concombres			<b>*Melon</b> Pastèque	<b>*Friand au fromage</b> Mini roulé au fromage
 <b>Jambon braisé</b> <b>Boulette de soja tomates et basilic</b>	<b>Pavé de colin mariné citron (P/L&lt;2)</b>		<b>Sauté de dinde aux 4 épices</b> <b>Nugget's de blé Méditerranée</b>	 <b>Bœuf braisé et ketchup</b> <b>Filet de merlu Provençale</b>
<b>Lentilles BIO à la Paysanne</b>	<b>Ratatouille maison et semoule</b>		<b>Pâtes farfalles et fromage râpé</b>	<b>Haricots verts persillés</b>
<b>*Gouda</b> Tomme blanche (>150 mg calcium)	<b>*Petit suisse sucré</b> Petit suisse aux fruits (>100 mg calcium)			<b>*Fromy</b> Fraidou (100-150 mg calcium)
	<b>Fraises au sucre</b>		<b>Fruit de saison au choix</b>	



Race à viande



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison










Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>*Salade de concombres vinaigrette à la ciboulette</b> Salade Fantaisie (Chicorée, chou chinois)			<b>Salade composée</b> (Laitue aux dés d'emmental et croûtons)	
<b>Saucisse de Toulouse</b> <b>Croq'veggie à la tomate</b>	<b>Sauté de veau Marengo</b> <b>Sauce au thon</b> 		<b>Cheeseburger et dosette de ketchup</b> <b>Fishburger</b> 	<b>Filet de hoki pané et citron</b> (P/L>2, +70%MPA, -15%MG)
<b>Petits pois à la Lyonnaise</b>	<b>Riz créole</b>		<b>Pommes de terre Campagnardes</b> (-15%MG)	<b>Courgettes béchamel Et Pennes</b>
	<b>*Petit suisse aux fruits</b> Petit suisse sucré (>100 mg calcium)		<b>Yaourt velouté fruité</b> (>100 mg calcium)	<b>*Brie</b> Coulommiers (100-150 mg calcium) 
<b>*Semoule au lait maison à l'orange</b> Riz au lait maison	<b>Fruit de saison au choix</b>			<b>Fruit de saison au choix</b>



Race à viande



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison










Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

**Apport protéidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>*Salami et cornichon</b> Rillettes maison aux deux poissons		<b>Salade de tomates vinaigrette du terroir</b>	
<b>Sauté de porc aux deux moutardes</b> <b>Sauce Indienne</b> (Petits pois, tomates, poivrons)	<b>Pizza de saison</b> (courgettes et feta)		 <b>Bœuf braisé au basilic</b> <b>Omelette maison au fromage</b>	<b>Brandade de lieu maison</b> (P/L>2, +70%MPA)
<b>Riz Pilaf</b>	<b>Salade composée</b> (Salade, concombre olives et maïs)		<b>Carottes à la crème</b> <b>Et blé créole</b>	
<b>*Mimolette</b>  Cantal (>150 mg calcium)	<b>*Camembert</b> Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)		<b>Yaourt BIO nature et sucre</b> (>100 mg calcium)	<b>*Cotentin nature</b> Petit moulé (100-150 mg calcium)
<b>Fruit de saison au choix</b>				<b>Fruit de saison au choix</b>



Race à viande



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison









Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>*Salade de concombres à la ciboulette</b> *Laitue aux croûtons				<b>*Melon</b> Pastèque
<b>Paupiette de veau au curry</b> (+70%MPA) <b>Paupiette de saumon au curry</b>	<b>Aiguillette de colin</b> <b>Meunière fromage blanc au curry</b> (+70%MPA, -15%MG)		<b>Cordon bleu</b> (- 70%MPA) <b>Escalope de blé panée</b>	 <b>Boeuf braisé à la Lyonnaise</b> <b>Filet de merlu Bercy</b>
<b>Pâtes macaronis</b> <b>et fromage râpé</b>	<b>Haricots verts Saveur du Jardin</b>		<b>Petits pois à la Paysanne</b>	<b>Ratatouille maison et riz</b>
	<b>Petit suisse sucré</b> Petit suisse aux fruits (> 100 mg calcium)		<b>*Yaourt BIO à la vanille</b> Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre (> 100 mg calcium)	 <b>*Emmental</b> Tomme blanche (> 150 mg calcium)
<b>*Entremet maison à la vanille</b> Entremet maison au chocolat	<b>Fraises au sucre</b>		<b>Fruit de saison aux choix</b>	



Race à viande



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>*Salade de concombres vinaigrette</b> Laitue aux croûtons		<b>*Pastèque</b> Melon	
<b>Filet de hoki pané et citron</b> (P/L>2, +70%MPA)	<b>Chickens wings et dosette de ketchup</b>  <b>Nugget's de blé</b>		 <b>Raviolis de volaille Et fromage râpé</b> (-70%MPA) <b>Raviolis au saumon</b>	<b>Steak haché sauce Dijonnaise</b> <b>Boulette de soja fromage blanc au curry</b>
<b>Duo de courgettes et pommes de terre béchamel</b>	<b>Carottes Saveur du jardin Et semoule</b>			<b>Pommes smiles</b> (-15%MG)
<b>*Camembert BIO</b> Bûchette Mi chèvre (100-150 mg calcium)	<b>*Tomme noire</b> Saint Nectaire (>150 mg calcium)			<b>*Fromage blanc nature et sucre</b> Fromage blanc aux fruits (>100 mg calcium)
<b>Fruit de saison au choix</b>			<b>*Coupelle de compote de pommes bananes</b> Coupelle de compote de pommes ananas	<b>Fruit de saison aux choix</b>



Race à viande



Appellation  
d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Recette maison



Produits locaux

Lorsqu'il y a un choix, les premiers plats notés en gras et précédés d'une « étoile \* » sont proposés aux convives maternelles et primaires en service à table.

**Apport protidique conseillé d'un déjeuner pour un primaire : 20 à 25 gr**