



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

LE JOUR DU 

REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ



	Salade iceberg, radis rondelles et maïs Vinaigrette moutarde à l'ancienne		Carottes râpées    BIO LOCALES et dés de brebis Vinaigrette Nature	Salade pastèque, tomate, feta Vinaigrette nature 
Escalope de poulet LR  sauce andalouse (champignon tomate paprika crème oignon)	Emincé de pois sauce occitane  (petits pois, poivrons, épice paëlla)	 Hoki pané et citron	 Rôti de bœuf RAV froid sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)	 Steak de colin sauce abricot 
Haricots verts 50% Blé 50%	Mélange de 4 céréales BIO  (blé, épeautre, orge, riz complet)	Epinards et pommes de terre béchamel	Spirales (pâtes) BIO 70%  Petits pois 30%	Purée de courgettes 
Saint Nectaire AOC 	Fromage fondu	Fromage frais aux fruits BIO 		
Fruits de saison LOCAL 	Purée pomme fraise cassis BIO 	Fruits de saison	Glace à l'eau	Moelleux aux pêches  

GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Croissant Lait Fruit	Baguette céréales Pavé demi-sel Compote pomme banane	 Cake au citron Fromage frais nature et sucre Fruit	Madeleine Lait Fruit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
FERIE	LE JOUR DU		REPAS "COMME AU SNACK"	
	Betteraves BIO vinaigrette			Melon vert
		Sauté de veau FR sauce provençale (Sauce tomate, olive, herbes de Provence, ail et oignon)	Cheeseburger façon maison (pain hamburger, squeeze mayonnaise et ketchup, steak haché)	Colin gratiné au fromage
	Riz BIO Base végétale lobia (ail, oignon, coriandre, haricot rouge, noix, tomate, paprika)			
				Carottes saveur soleil 50% (ail, oignon, basilic)
		Chou fleur béchamel et pommes de terre	Frites 50% Salade verte BIO 50%	Macaronis (pâtes) 50%
	Fraidou	Tomme BIO	Cheddar	Yaourt aromatisé BIO à la vanille
	Fruits de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Smoothie mangue vanille	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Compote pomme abricot	Quatre-quarts Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette campagne et miel Lait Fruit	Pain au chocolat Yaourt nature et sucre Fruit



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 		REPAS "GARDEN PARTY" 		
Concombres BIO vinaigrette 		Pastèque BIO 		Carottes râpées BIO LOCALES et des de mimolette vinaigrette nature 
Pané de fromage	Haché de veau sauce basquaise (Sauce tomate, poivron et oignon)	Merguez 	Rôti de bœuf RAV froid sauce cocktail	Calamars à la romaine
				
Courgettes et riz BIO 	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges et haricots plats) 30% Quinoa BIO 70% 	Salade de pommes de terre des Alpes (miel, moutarde, dés de mimolette et croûtons) 	Coquillettes BIO 70%  Ratatouille 30%	Petits pois BIO à la lyonnaise 50% (oignon, ail, herbes provence)  Mélange 4 céréales BIO 50% (blé, épeautre, orge, riz complet)
Cantal AOC 	Fromage frais aux fruits BIO 		Yaourt nature BIO et sucre 	
Batonnet de glace vanille	Fruits de saison LOCAL 	Corbeille de fruits (Nectarine, pêche, Prune) 	Fruits de saison	Moelleux garniture à la framboise 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
 Cake aux pommes Yaourt aromatisé Fruit	Baguette céréales et beurre Lait Compote pomme cassis	Pain d'épices Fromage frais nature et sucre Jus de pamplemousse	Pain au chocolat Lait Fruit	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Compote de pomme



Spécialité du chef
Viande racée
Produits BIO



Nouvelles recettes
Label Rouge
Viande Origine France



Pêche responsable
Production locale
Bleu blanc cœur



Plat DURABLE
Appellation d'Origine Contrôlée
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

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

	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique)	Tomate BIO vinaigrette	LE JOUR DU  REPAS ESPAGNOL Melon vert et jaune	
Cuisse de poulet rôti LR 	Sauté de bœuf BIO  sauce tomate basilic	 Parmentier de poisson polenta carotte (PLAT DURABLE) 	 Tortillas tomate poivrons BIO  (œuf, pommes de terre, thym, laurier)	 Filet de lieu noir (poisson frais) sauce citron
Carottes Vichy BIO LOCALES 50 %  Riz 50 %	Julienne de légumes et blé saveur jardin (tomate, ciboulette, échalote)	Salade vert (Scarole)	Salade verte BIO 	Semoule safranée et jus de légumes Haricots verts
Fromage fondu	Fromage frais nature LOCAL et sucre 	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	Flan vanille et coulis de caramel	Saint Nectaire AOC 
Fruits de saison LOCAL 				Fruits de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et tablette de chocolat Yaourt nature et sucre Fruit	Gaufre Lait Compote pomme fraise	Baguette céréales Fraidou Jus multifruits	 Cake au miel Fromage frais aux fruits Fruit	Croissant Lait Compote pomme banane



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

LE JOUR DU 

<p style="text-align: right;"></p> <p style="text-align: center;">Concombres BIO vinaigrette</p>			<p style="text-align: center;">REPAS AUX SAVEURS D'ÉTÉ</p> <div style="text-align: center;">  <p>Salade de cœur de laitue, vinaigrette</p> </div>	<p style="text-align: right;"></p> <p style="text-align: center;">Carottes râpées BIO LOCALES et dès de brebis vinaigrette passion</p>
<p style="text-align: center;">  </p> <p style="text-align: center;">Coquillettes LOCALES Base végétale haricots blancs coco paprika (moutarde, poivron, ail, oignon, carotte, lait de coco, sauge)</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Steak de colin sauce bouillabaisse (Soupe de poisson, tomate, ail, épice paella, safran)</p>	<p style="text-align: right;"></p> <p style="text-align: center;">Sauté de dinde LR aux pruneaux</p>	<p style="text-align: center;"> </p> <p style="text-align: center;">Rôti de veau FR sauce froide mayonnaise basilic</p>	<p style="text-align: center;">Calamars à la romaine et citron</p>
<p style="text-align: center;">Légumes aioli (carottes, haricots verts, chou fleur, pommes de terre)</p>	<p style="text-align: center;">Petits pois BIO 50% saveur soleil (Ail, oignon, basilic)</p> <p style="text-align: center;">Blé BIO 50%</p>	<p style="text-align: center;"></p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Ratatouille et riz</p>	<p style="text-align: center;">Purée de pommes de terre et brocolis</p>
<p style="text-align: center;">Fraidou</p>	<p style="text-align: right;"></p> <p style="text-align: center;">Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p style="text-align: right;"> </p> <p style="text-align: center;">Edam BIO</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Clafoutis aux pêches</p>	<p style="text-align: center;">Glace à l'eau</p>
<p style="text-align: right;"></p> <p style="text-align: center;">Compote pomme abricot BIO</p>	<p style="text-align: right;"></p> <p style="text-align: center;">Fruits de saison LOCAL</p>	<p style="text-align: center;">Fruits de saison</p>	<p style="text-align: center;">GOUTER</p> <p style="text-align: center;">Baguette et beurre Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p style="text-align: center;">GOUTER</p> <p style="text-align: center;">Baguette et confiture de fraise Lait Fruit</p>



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU		REPAS ITALIEN	
	Macédoine mayonnaise	Pastèque		
Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignon, citron vert, ail)	Riz Base végétale à l'andalouse (Champignon, courgette, maïs, petit pois, poivron, ail, oignon, bouillon de légume)	Rôti de bœuf RAV et mayonnaise	Pizza tomate olives fromage	
				FERIE
Polenta crémeuse à la carotte 70 % Chou romanesco 30 %		Ecrasé de pomme de terre	Salade verte Vinaigrette basilic	
Petit moulé	Emmental	Crème au chocolat	Gorgonzola	
Compote de pomme	Fruits de saison LOCAL		Raisin blanc (sous réserve)	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Croissant Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Fromage frais aux fruits Jus de pommes	Baguette céréales Fromage fondu Fruit	Cake a la vanille Lait Compote pomme fraise	



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

Betteraves BIO vinaigrette

LE JOUR DU **Vege**

Carottes râpées BIO LOCALES

Vinaigrette orientale

Melon jaune BIO

REPAS "SO BRITISH"

Salade verte BIO, vinaigrette nature

Penne LOCALE sauce fromagère au jambon (haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes, sauce tomate, herbes de Provence)

Filet de hoki sauce citron

Egrené végétal à la marocaine (ail, tomate, oignon, sucre, cumin, raisin, abricot, cardamome)

Rôti de veau froid FR sauce piccalilli (mayonnaise cornichon papriké crème carotte)

Fish & Chips sauce blanche (fromage blanc, ciboulette, mayonnaise, citron, poivre)

Semoule

Yaourt nature LOCAL et sucre

Cantal

Gouda

Fromage frais aux fruits LOCAL

Frites

Fruits de saison LOCAL

Fruits de saison

Batonnet de glace

Pudding aux raisins

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Pain au lait
Lait
Compote de pomme

Baguette campagne et beurre
Fromage frais nature et sucre
Jus multifruits

Cake aux abricots
Lait
Fruit

Baguette
Fraidou
Fruit

Baguette et confiture d'abricot
Yaourt aromatisé
Fruit

Spécialité du chef
 Viande racée
 Produits BIO

Nouvelles recettes
 Label Rouge
 Viande Origine France

Pêche responsable
 Production locale
 Bleu blanc cœur

Plat DURABLE
 Appellation d'Origine Contrôlée
 Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



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

LE JOUR DU

Tomates BIO vinaigrette		<p>REPAS MEXICAIN </p> <p>Tortillas (chips) et guacamole (purée d'avocat aux épices)</p>		Courgettes râpées et base méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)
Sauté de bœuf RAV sauce lyonnaise (Oignon, ail, roux)	Nuggets de volaille FR et ketchup	<p>Fajitas (galette) et base BIO haricots rouges </p>	Jambon de poulet	Filet de lieu noir (poisson frais) sauce citron
Boulgour BIO 70% Brocolis 30%	Epinards béchamel 30% Pommes vapeur 70%	<p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé mayonnaise)</p>	Purée de pommes de terre	Julienne de légumes 30% (carottes, céleri, poireaux) Farfalles 70%
	Yaourt aromatisé BIO à la vanille		Saint Nectaire	Fromage nature LOCAL et sucre
Crème dessert au caramel LOCALE	Fruits de saison LOCAL	<p>Milk shake au cacao </p>	Fruits de saison BIO	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette campagne et miel Fromage frais aux fruits Fruit	Cake citron Lait Compote pomme banane	Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit	Pain au lait Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit