



LUNDI

VACANCES SCOLAIRES

ENTREE DU JOUR	Carottes râpées Bio vinaigrette du chef
ENTREE AU CHOIX	Céleri Bio vinaigrette du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de veau jus aux herbes
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois
LAITAGE DU JOUR	Gouda Bio
LAITAGE AU CHOIX	Edam Bio
DESSERT DU JOUR	Clémentine
DESSERT AU CHOIX	Orange
GOUTERS	Baguette + confiture Yaourt aromatisé Pomme

MARDI

ENTREE DU JOUR	Velouté de courgettes Bio du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nugget's de poulet plein filet
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre
LAITAGE DU JOUR	Vache qui rit Bio
LAITAGE AU CHOIX	Chanteneige Bio
DESSERT DU JOUR	Mousse chocolat au lait
DESSERT AU CHOIX	Mousse chocolat
GOUTERS	Baguette beurre Fromage blanc + sucre Poire

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et la Carotte



MERCREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de riz niçois
ENTREE AU CHOIX	Salade piémontaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de lieu sauce orientale (cumin, oignon, tomate)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Cratin de brocolis Bio / Blé Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre
DESSERT DU JOUR	Ananas frais
DESSERT AU CHOIX	Pomme
GOUTERS	Brioche Lait nature Compote

EPIPHANIE

ENTREE DU JOUR	Potage légumes Bio du chef
ENTREE AU CHOIX	Falafels sauce tartare
PLAT DU JOUR (menu unique)	Falafels sauce tartare
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes Bio
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers
LAITAGE AU CHOIX	Brie
DESSERT DU JOUR	Galette des Rois
DESSERT AU CHOIX	Pomme
GOUTERS	Madeleine Petit suisse nature + sucre Orange

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Endives mimolette
ENTREE AU CHOIX	Chou rouge aux pommes
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de porc sauce charcutière <i>Rôti de dinde BBC sauce charcutière</i>
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio nature sucré
LAITAGE AU CHOIX	Yaourt Bio nature + sucre
DESSERT DU JOUR	Banane
DESSERT AU CHOIX	Poire
GOUTERS	Baguette Croc lait Jus de pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit local

Viande de porc français

Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et la Carotte

VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de Dubarry Bio du chef	Betteraves Bio vinaigrette de Dijon du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef	Cervelas et cornichon	Potage Crécy Bio du chef
ENTREE AU CHOIX		Céleri rémoulade Bio	Chou blanc Bio vinaigrette balsamique du chef	Roulade de volaille et cornichon	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Francfort Saucisse de volaille	Blanquette de veau	Filet de poulet BBC sauce forestière	Filet de poisson pané	Gnocchis sauce Napolitaine
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles	Gratin de chou-fleur Bio / Riz Bio	Jardinière de légumes Bio/ Tortis Bio	Purée de pomme de terre Bio	
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Emmental	Brie	Carré de l'est	Fromage blanc + sucre
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre	Mimolette	Camembert	Cantal	Fromage blanc aromatisé
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Gaufre liégeoise chocolat	Riz au lait	Compote pomme banane Bio	Orange Bio
DESSERT AU CHOIX	Pomme		Semoule au lait	Compote pomme abricot Bio	Pomme Bio
GOUTERS	Baguette Samos Jus d'orange	Baguette pâte à tartiner Fromage blanc sucré Compote	Baguette beurre Yaourt aromatisé Orange	Croissant Petit suisse aromatisé Poire	Biscuit fourré au chocolat Lait nature Banane

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et la Carotte

ENTREE DU JOUR	Potage de légumes Bio du chef	Taboulé Bio	Betteraves Bio vinaigrette de Xérès du chef	Velouté de courgettes Bio du chef	Cnou blanc vinaigrette balsamique du chef
ENTREE AU CHOIX		Salade de riz Bio	Salade arc en ciel Bio (céleri, maïs)		Endives vinaigrette balsamique du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Palet végétarien à la montagnarde	Filet de colin beurre citron	Hachis parmentier	Sauté de porc à la provençale	Filet de poisson pané
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de haricots verts	Torsades Bio	Salade verte Bio	Sauté de dinde à la provençale BBC	Gratin de brocolis Bio / Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio Quart de lait	Camembert	Rouy	Petit suisse nature Bio + sucre	Petit moulé ail et fines herbes
LAITAGE AU CHOIX		Brie	Tomme blanche	Petit suisse aromatisé Bio	Samos
DESSERT DU JOUR	Donut's au sucre	Clémentine	Crème dessert Mont Blanc vanille	Ananas frais	Poire Bio
DESSERT AU CHOIX		Pomme	Crème dessert Mont Blanc chor	Banane	Kiwi Bio
GOUTERS	Baguette + confiture Petit suisse nature + sucre Orange	Biscuit fourré abricot Yaourt aromatisé Poire	Baguette beurre Fromage blanc + sucre Jus d'orange	Baguette Vache qui rit Clémentine	Pain au chocolat Lait Pomme



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée

LUNDI



MARDI



Le fruit et le légume du mois:
La Clémentine et la Carotte

JEUDI



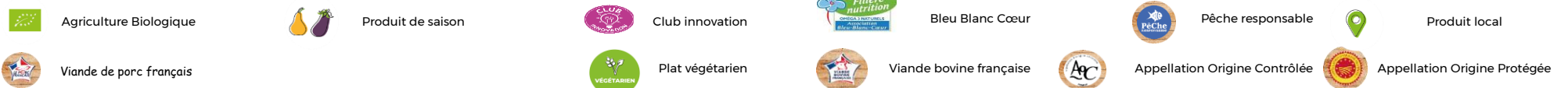
NOUVEL AN CHINOIS

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Potage Dubarry Bio du chef	Betteraves Bio vinaigrette du chef	Salade Harmonie (chou rouge, maïs, carotte)	Salade chinoise (chou chinois émincé, carotte, pomme, mayonnaise au curry)	Potage de légumes Bio du chef
ENTREE AU CHOIX		Céleri rémoulade Bio	Salade potagère (carotte, chou-fleur, haricots verts, maïs)		
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Toulouse <i>Saucisse de volaille</i>	Tortellinis mozzarella Bio sauce tomate	Filet de lieu sauce aurore	Nems de poulet	Couscous merguez
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes		Coquillettes Bio + râpé à part	Riz cantonais Bio	Légumes couscous et Semoule
LAITAGE DU JOUR	Croc lait	Fromage blanc + sucre	Yaourt Bio sucré	Coulommiers Bio	Edam Bio
LAITAGE AU CHOIX	Samos	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature Bio + sucre	Tomme blanche Bio	Gouda Bio
DESSERT DU JOUR	Pomme Bio	Muffin	Orange	Salade de fruits impériale (litchi, ananas, mangue)	Clémentine
DESSERT AU CHOIX	Poire Bio	Cookie	Banane		Pomme
GOUTERS	Brioche Yaourt nature sucré Clémentine	Baguette Emmental Jus d'orange	Baguette Kiri Pomme	Quatre quart Yaourt aromatisé Poire	Baguette pâte à tartiner Petit suisse nature + sucre Compote

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »





Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et le Céleri

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de carottes Bio du chef	Crêpe au fromage	Betterave Bio vinaigrette du chef	Œuf dur Bio mayonnaise	Potage de légumes Bio du chef
ENTREE AU CHOIX		Crêpe aux champignons	Céleri Bio vinaigrette du chef		
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de colin meunière et citron	Bolognaise végétarienne Bio	Jambalaya de poulet BBC (riz Bio)	Blanquette de colin	Rôti de porc au curry Rôti de dinde BBC au curry
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Epinards Bio à la crème / Blé Bio	Torsades		Purée de carottes	Lentilles
LAITAGE DU JOUR	Camembert	Vache qui rit Bio	Mimolette	Petit suisse Bio aromatisé	Yaourt nature + sucre
LAITAGE AU CHOIX	Chanteneige	Brie Bio	Fourme d'Ambert	Petit suisse Bio nature + sucre	Yaourt aromatisé
DESSERT DU JOUR	Compote de pomme Bio	Clémentine	Crème dessert Mont Blanc vanille	Crêpe sucrée 	Poire
DESSERT AU CHOIX	Compote pomme banane Bio	Banane	Crème dessert Mont Blanc caramel		Pomme
GOUTERS	Baguette + confiture Petit suisse aromatisé Orange	Croissant Yaourt sucré Poire	Madeleine Lait nature Pomme	Baguette beurre Fromage blanc sucré Compote	Baguette Croc lait Jus d'orange

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée



MARDI

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et le Céleri

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Potage de Crécy Bio du chef	Tarte au fromage	Céleri rémoulade Bio	Potage de légumes Bio du chef	Terrine de campagne et cornichon
ENTREE AU CHOIX			Salade coleslaw Bio (carotte, chou blanc)		Roulade de volaille et cornichon
PLAT DU JOUR (menu unique)	Chipolata Saucisse de volaille	Nugget's de blé sauce tartare	Sauté de bœuf au paprika Race à viande	Chili con carne	Parmentier de poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Gratin de courgettes Bio / coquillettes Bio	Gratin de chou fleur Bio / Semoule Bio	Riz créole	Salade verte Bio
LAITAGE DU JOUR	Emmental	Tomme blanche Bio	Carré de l'est	Petit suisse aromatisé Bio	Yaourt Bio sucré
LAITAGE AU CHOIX	Cantal	Coulommiers Bio	Bûche de chèvre	Petit suisse nature + sucre Bio	Yaourt Bio nature + sucre
DESSERT DU JOUR	Orange Bio	Chou vanille sauce chocolat	Mousse chocolat au lait	Kiwi	Clémentine
DESSERT AU CHOIX	Poire Bio		Mousse chocolat	Banane	Ananas frais
GOUTERS	Moelleux au chocolat Petit suisse nature + sucre Compote	Baguette pâte à tartiner Yaourt nature + sucre Pomme	Pain au lait Fromage blanc aromatisé Clémentine	Baguette barre de chocolat Lait Poire	Baguette Edam Jus d'orange

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Filière nutrition
Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée



Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et le Céleri

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Crêpe au fromage	Velouté de courgettes Bio du chef	Salade verte Bio emmental	Potage de légumes Bio du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef
ENTREE AU CHOIX	Crêpe aux champignons		Chou blanc Bio emmental		Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de dinde BBC sauce grand-mère	Bolognaise	Filet de poulet BBC sauce barbecue	Tarte au poireau	Filet de poisson pané et citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre	Macaronis Bio + râpé à part	Gratin de brocolis Bio / Boulgour Bio	Purée de potiron	Haricots verts Bio / Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Edam	Fromage blanc aromatisé	Yaoourt Bio Quart de lait	Croc lait
LAITAGE AU CHOIX	Gouda Bio	Brie	Fromage blanc + sucre		samos
DESSERT DU JOUR	Compote pomme Bio	Banane	Clémentine	Sablé	Pomme
DESSERT AU CHOIX	Compote pomme banane Bio	Ananas frais	Orange		Poire
GOUTERS	Baguette + confiture Yaourt sucré Banane	Quatre quart Fromage blanc + sucre Poire	Baguette Vache qui rit Jus de pomme	Croissant Petit suisse aromatisé Compote	Baguette beurre Lait nature Clémentine



Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



VACANCES SCOLAIRES

MARDI



Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et le Céleri

VENDREDI

LUNDI



MERCREDI

JEUDI

ENTREE DU JOUR	Potage Dubarry Bio du chef	Taboulé Bio	Salade coleslaw Bio (chou blanc, carotte)	Potage de légumes Bio du chef	Saucisson sec et cornichon
ENTREE AU CHOIX		Salade de riz Bio	Salade arc en ciel Bio (tomate, céleri, maïs)		Roulade de volaille et cornichon
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de poulet BBC au jus	Pané blé fromage épinards sauce tomate à part	Filet de colin sauce aurore	Carbonara de porc Carbonara de dinde BBC	Quiche dinde
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts / pomme de terre	Purée	Poêlée de légumes Bio (carotte, haricot vert, chou fleur) / Blé Bio	Carbonara de dinde BBC (coquille Bio)	Salade verte
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse nature Bio + sucre	Yaourt sucré Bio	Vache qui rit Bio	Mimolette	Emmental Bio
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse aromatisé Bio	Yaourt nature Bio + sucre	Tomme blanche Bio	Pyrénées	Chanteneige Bio
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Beignet framboise	Orange	Tarte normande	Crème Mont Blanc chocolat
DESSERT AU CHOIX	Pomme		Ananas frais	Tarte aux poires	Crème Mont Blanc caramel
GOUTERS	Baguette pâte à tartiner Lait nature Poire	Baguette Gouda Compote	Biscuit fourré au chocolat Fromage blanc + sucre Clémentine	Baguette + beurre Petit suisse aromatisé Banane	Brioche Lait nature Pomme

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique

Produit de saison

Club innovation

Filière nutrition
Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Viande de porc français

Plat végétarien

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée

VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:
L'Orange et le Céleri

JEUDI



	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de légumes Bio du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xères du chef	Bouillon de poule vermicelles	Taboulé
ENTREE AU CHOIX		Céleri rémoulade Bio		Salade piémontaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Francfort <i>Saucisse de volaille</i>	Filet de colin crème ciboulette	Rôti de porc charcutière <i>Rôti de dinde charcutière</i>	Falafels sauce tartare
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles	Tortis à la sauce tomate	Purée de brocolis Bio	Epinards Bio béchamel / Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Yaourt Bio nature sucré	Petit suisse aromatisé Bio	Mimolette
LAITAGE AU CHOIX	Edam Bio	Yaourt Bio nature + sucre	Petit suisse nature Bio + sucre	Fourme d'Ambert
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat au lait	Cookie	Clémentine	Ananas Bio
DESSERT AU CHOIX	Mousse au chocolat noir	Donut's	Kiwi	Orange Bio
GOUTERS	Croissant Petit suisse nature + sucre Orange	Baguette Kiri Jus de pomme	Biscuit fourré abricot Lait nature Compote	Baguette + confiture Fromage blanc sucré Poire
				Flan vanille Flan nappé caramel
				Pâté en croûte de volaille et cornichon Escalope de dinde BBC sauce grand-mère Ratatouille Bio / Boulgour Bio Gouda Bio Brie Bio

Le pain qui accompagne chaque repas est issu de l'agriculture biologique.

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Agriculture Biologique



Produit de saison



Club innovation



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit local



Viande de porc français



Plat végétarien



Viande bovine française



Appellation Origin Contrôlée



Appellation Origin Protégée