



LUNDI

VACANCES SCOLAIRES

MARDI

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

MERCREDI



VENDREDI

ENTREE DU JOUR	FERIE	Betteraves Bio vinaigrette Macédoine Bio vinaigrette	Salade piémontaise Salade de pâtes	Potage légumes du chef 	Endives mimolette Chou rouge aux pommes
ENTREE AU CHOIX		Falafels sauce tartare	Filet de poulet sauce Barbecue	Chili sin carne 	Sauté de veau sauce marengo 
PLAT DU JOUR (menu unique)		Petits pois carottes	Purée de pomme de terre Bio	Riz Bio 	Epinards à la crème / Blé 
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Vache qui rit Bio Brie Bio	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio + sucre	Coulommiers Bio Chanteneige Bio	Yaourt Bio nature sucré Yaourt Bio nature + sucre
LAITAGE DU JOUR		Mousse chocolat au lait	Ananas frais Pomme	Flan pâtissier	Banane Clémentine
LAITAGE AU CHOIX		Baguette beurre Fromage blanc + sucre Clémentine	Brioches Lait nature Compote	Madeleine Petit suisse nature + sucre Orange	Baguette Croc lait Jus de pomme
DESSERT DU JOUR					
DESSERT AU CHOIX					
GOUTERS					

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

### LUNDI

### MARDI

### MERCREDI

### JEUDI EPIPHANIE

### VENDREDI



ENTREE DU JOUR	Friand mozzarella emmental	Salade de haricots verts Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef	Saucisson à l'ail et cornichon	Potage Crécy Bio du chef
ENTREE AU CHOIX	Friand à la viande	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	Colombo de poulet	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo	Filet de poisson pané et citron	Gnocchis sauce Napolitaine + sauce à part
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles	Gratin de courgettes / Riz Bio	Gratin de chou-fleur Bio / Torsades Bio	Pommes vapeur Bio persillées	
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Brie	Emmental	Chanteneige Bio	Fromage blanc aromatisé
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre	Mimolette	Vache qui rit	Camembert Bio	Fromage blanc + sucre
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Compote pomme banane	Velouté aux fruits	<b>Galette des Rois</b>	Orange Bio
DESSERT AU CHOIX	kiwi	Compote pomme abricot			Pomme Bio
GOUTERS	Baguette Samos Jus d'orange	Croissant Yaourt aromatisé Orange	Baguette pâte à tartiner Fromage blanc sucré Compote	Baguette beurre Petit suisse aromatisé Clémentine	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 d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



### LUNDI



ENTREE DU JOUR	Potage de légumes Bio du chef
ENTREE AU CHOIX	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Palet végétarien à l'italienne + sauce tomate à part
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de haricots verts
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio Quart de lait
LAITAGE AU CHOIX	
DESSERT DU JOUR	Donut's au sucre
DESSERT AU CHOIX	
GOUTERS	Baguette + pâte à tartiner Petit suisse nature + sucre Orange

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

### MARDI

ENTREE DU JOUR	Taboulé Bio
ENTREE AU CHOIX	Salade de pommes de terre Bio
PLAT DU JOUR (menu unique)	Gratin de coquillettes et jambon
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de coquillettes et dés de dinde BBC
LAITAGE DU JOUR	Camembert
LAITAGE AU CHOIX	Samos
DESSERT DU JOUR	Clémentine
DESSERT AU CHOIX	Pomme
GOUTERS	Biscuit fourré abricot Yaourt aromatisé Banane

### MERCREDI

ENTREE DU JOUR	Salade Fermière Bio vinaigrette de Xérès du chef (carottes, céleri)
ENTREE AU CHOIX	Salade arc en ciel Bio (céleri, maïs)
PLAT DU JOUR (menu unique)	Hachis parmentier
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte Bio
LAITAGE DU JOUR	Carré Roussot
LAITAGE AU CHOIX	Brie
DESSERT DU JOUR	Crème dessert Mont Blanc vanille
DESSERT AU CHOIX	Crème dessert Mont Blanc chocolat
GOUTERS	Baguette beurre Fromage blanc + sucre Jus d'orange

### JEUDI

ENTREE DU JOUR	Velouté de courgettes Bio du chef
ENTREE AU CHOIX	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de porc charcutière
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Sauté de dinde charcutière
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse nature Bio aromatisé
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse Bio + sucre
DESSERT DU JOUR	Ananas frais
DESSERT AU CHOIX	Banane
GOUTERS	Baguette Vache qui rit Clémentine

### VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Chou blanc vinaigrette balsamique du chef
ENTREE AU CHOIX	Endives vinaigrette balsamique du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de saumon sauce provençale
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis Bio / Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit moulé ail et fines herbes
LAITAGE AU CHOIX	Tomme
DESSERT DU JOUR	Orange Bio
DESSERT AU CHOIX	Kiwi Bio
GOUTERS	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 Originée Contrôlée

Appellation Originée Protégée

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



## MARDI



## LUNDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Tarte butternut comté	Céleri rémoulade Bio	Salade Harmonie Bio (chou rouge, maïs, carotte)	Chou blanc mimolette	Potage de légumes Bio du chef
ENTREE AU CHOIX	Tarte aux légumes	Macédoine Bio vinaigrette	Salade potagère Bio (carotte, chou-fleur, haricots verts, maïs)	Salade d'endives aux croûtons	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de poulet plein filet et ketchup	Tortellonis mozzarella Bio sauce napolitaine + sauce à part	Sauté de dinde sauce paprika	Filet de lieu sauce creme	Rôti de porc sauce moutarde
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Haricots verts Bio / Pommes persillées	Gratin de brocolis Bio / Riz Bio	Ratatouille / Semoule	
LAITAGE DU JOUR	Yaourt Bio sucré	Saint Nectaire	Fromage blanc sucré	Edam Bio	Coulommiers Bio
LAITAGE AU CHOIX	Yaourt nature Bio + sucre	Samos	Fromage blanc aromatisé	Tomme blanche Bio	Gouda Bio
DESSERT DU JOUR	Pomme Bio	Flan nappé caramel	Orange	Eclair chocolat	Clémentine
DESSERT AU CHOIX	Kiwi Bio	Flan vanille	Banane	Eclair vanille	Ananas
GOUTERS	Brioche Petit suisse sucré Clémentine	Baguette Emmental Jus d'orange	Baguette + barre de chocolat au lait Petit suisse aromatisé Pomme	Quatre quart Fromage blanc nature sucré Compote	Baguette pâte à tartiner Petit suisse nature + sucre 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



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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	CHANDELEUR
ENTREE DU JOUR	Œuf dur mayonnaise	Potage crêcy du chef	Betterave Bio vinaigrette du chef	Terrine de légumes sauce cocktail	Salade de riz niçois
ENTREE AU CHOIX			Céleri Bio vinaigrette du chef	Terrine de saumon sauce cocktail	Salade de pomme de terre
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de colin meunière et citron	Jambalaya de poulet BBC (riz Bio)	Sauté de porc sauce provençale Sauté de dinde sauce provençale	Bolognaise	Palet végétarien sauce tomate + sauce à part
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la crème / Blé Bio		Gratin de chou fleur Bio / Semoule Bio	Torsades Bio + râpé à part	Purée de pommes de terre Bio
LAITAGE DU JOUR	Mimolette	Vache qui rit Bio	Camembert	Petit suisse Bio aromatisé	Yaourt nature Bio sucré
LAITAGE AU CHOIX	Chanteneige	Brie Bio	Fourme d'Ambert	Petit suisse Bio nature + sucre	Yaourt aromatisé Bio
DESSERT DU JOUR	Compote Bio pomme fraise	Clémentine	Crème dessert Mont Blanc vanille	Kiwi	Crêpe au chocolat
DESSERT AU CHOIX	Compote Bio de pomme	Banane	Crème dessert Mont Blanc caramel	Pomme	
GOUTERS	Baguette + confiture Petit suisse aromatisé Orange	Croissant Yaourt sucré Jus d'orange	Madeleine Lait nature Pomme	Baguette beurre Fromage blanc sucré Compote	Baguette Croc lait 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



**JEUDI**

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**



**VENDREDI**

ENTREE DU JOUR	Potage de légumes Bio du chef	Macédoine mayonnaise	Céleri rémoulade Bio	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Salade chinoise	Saucisson à l'ail
ENTREE AU CHOIX	Potage de légumes Bio du chef	Salade de haricots verts	Salade coleslaw Bio (carotte, chou blanc)		<i>Roulade de volaille et cornichon</i>
PLAT DU JOUR (menu unique)	Chipolatas <i>Saucisse de volaille</i>	Cordon bleu	Estouffade de bœuf au paprika Race à viande	Nouilles sautées aux petits légumes 	Parmentier de poisson
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Gratin de courgettes Bio / coquillettes Bio	Chou fleur Bio béchamel / Semoule Bio		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	Mousse chocolat au lait	Tarte coco	Clémentine
DESSERT AU CHOIX	Banane Bio	Chou chocolat			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 au lait Lait Banane	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



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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Betteraves vinaigrette	Velouté de courgettes Bio du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef	Potage de butternut Bio du chef	Salade verte Bio emmental
ENTREE AU CHOIX	Chou fleur vinaigrette	Chou fleur vinaigrette	Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef	Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef	Chou blanc Bio emmental
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de bœuf au jus	Lasagnes	Filet de colin sauce aurore	Nuggets de blé	Filet de poulet sauce barbecue
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de légumes	Salade verte Bio	Haricots verts Bio / Riz Bio	Gratin de pâtes	Gratin de brocolis Bio / Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Edam	Croc'lait	Yaourt Bio quart de lait	Fromage blanc aromatisé
LAITAGE AU CHOIX	Gouda Bio	Brie	Saint Nectaire	Fromage blanc + sucre	
DESSERT DU JOUR	Compote pomme Bio	<b>Beignet pomme</b>	Pomme	Tarte aux pommes	Clémentine
DESSERT AU CHOIX	Compote pomme banane Bio	<b>Beignet chocolat</b> 	Banane		Orange
GOUTERS	Baguette + confiture Yaourt sucré Banane	Quatre quart Fromage blanc + sucre Pomme	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 Originée Contrôlée



Appellation Originée Protégée

**VACANCES SCOLAIRES**

**MARDI**

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

**VENDREDI**

**LUNDI**



**MERCREDI**

**JEUDI**

ENTREE DU JOUR	Friand fromage	Taboulé Bio	Salade arc en ciel Bio (tomate, céleri, maïs)	Potage de légumes verts Bio du chef	Saucisson sec et cornichon
ENTREE AU CHOIX		Salade de riz Bio	Salade coleslaw Bio (chou blanc, carotte)		Roulade de volaille et cornichon
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de porc à la moutarde Rôti de dinde à la moutarde	Falafels sauce tomate	Calamars à la romaine sauce tartare	Gratin de coquillettes sauce tomate aux dés de jambon Gratin de coquillettes sauce tomate et dés de dinde (coquille Bio)	Tarte aux poireaux
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Epinards à la crème / pomme de terre Bio	Purée	Gratin de brocolis / Blé		Salade verte Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Yaourt sucré Bio	Vache qui rit Bio	Mimolette	Emmental Bio
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre	Yaourt nature Bio + sucre	Tomme blanche Bio	Pyrénées	Chanteneige Bio
DESSERT DU JOUR	Clémentine	Compote pomme, fraise	Orange	Moelleux chocolat crème anglaise	Crème Mont Blanc chocolat
DESSERT AU CHOIX	Pomme	Compote pomme, abricot	Ananas frais		Crème Mont Blanc vanille
GOUTERS	Baguette pâte à tartiner Lait nature Banane	Muffin Fromage blanc + sucre Clémentine	Baguette Gouda Compote	Baguette + beurre Petit suisse aromatisé Banane	Brioche Lait chocolat 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	



**MARDI**

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Potage de légumes Bio du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef	Salade de perles petits légumes	Chou blanc mayonnaise	Taboulé
ENTREE AU CHOIX		Céleri rémoulade Bio	Salade de blé	Chou rouge vinaigrette	Salade piémontaise
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille	Gratin de petits légumes et céréales (quinoa, épinards, blé, courgettes, oignons, emmental)	Filet de lieu sauce crème ciboulette	Bolognaise	Filet de poulet sauce pizzaiolo
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles		Purée de brocolis Bio	Macaroni Bio + râpé	Ratatouille Bio / Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Yaourt Bio nature sucré	Petit suisse aromatisé Bio	Mimolette	Gouda Bio
LAITAGE AU CHOIX	Edam Bio	Yaourt Bio nature + sucre	Petit suisse nature Bio + sucre	Fourme d'Ambert	Brie Bio
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat au lait	Tarte normande	Clémentine	Ananas Bio	Flan nappé caramel
DESSERT AU CHOIX	Mousse au chocolat noir	Tarte poire	Kiwi	Orange Bio	Flan vanille
GOUTERS	Croissant Petit suisse nature + sucre Orange	Baguette Kiri Jus de pomme	Gaufre liégeoise Lait nature Compote	Baguette + confiture Fromage blanc sucré Banane	Baguette barre de chocolat au lait Yaourt aromatisé 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