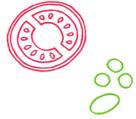


SEMAINE DU 06 AU 10 MAI 2024

Le Légume et le Fruit du mois :
La Courgette et le Kiwi



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Radis & beurre 	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès chef 	FERIE	FERIE	FERME
ENTREE AU CHOIX	Salade brésilienne (radis, maïs, salade)	Bettes Bio vinaigrette de Xérès du chef 			
PLAT DU JOUR (menu unique)	Rôti de dinde sauce dijonnaise 	Filet de poisson pané et citron 			
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis Bio / Tortis Bio 	Purée de pommes de terre			
LAITAGE DU JOUR	Fromage blanc aromatisé	Emmental Bio 			
LAITAGE AU CHOIX	Fromage blanc + sucre 	Coulommiers Bio 			
DESSERT DU JOUR	Salade de fruits frais Bio 	Crumble pomme poire	FERIE	FERIE	FERME
DESSERT AU CHOIX	 	Streusel prune			
GOUTERS	Croissant Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Baguette beurre Lait chocolat Banane	FERIE	FERIE	FERME



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. »



LUNDI



ENTREE DU JOUR	Salade coleslaw Bio (chou blanc, carotte)
ENTREE AU CHOIX	Salade arc en ciel Bio (maïs, céleri, tomate)

PLAT DU JOUR (menu unique)	Tarte aux légumes
----------------------------	-------------------

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte Bio
--------------------------	------------------

LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre

DESSERT DU JOUR	Glace
DESSERT AU CHOIX	

GOUTERS	Baguette Croc lait Jus de pomme
---------	---------------------------------------

MARDI

Tomate vinaigrette balsamique du chef
Pastèque

Filet de colin crème ciboulette

Gratin de courgettes Bio / Torsades Bio

Yaourt Bio Quart de lait

Moelleux chocolat et crème anglaise

Brioche Petit suisse nature & sucre Jus d'ananas
--

Le Légume et le Fruit du mois :
La Courgette et le Kiwi

MERCREDI

Œuf dur Bio mayonnaise

Sauté de bœuf sauce curry

Ratatouille Bio / Boulgour Bio

Tomme noire
Bleu

Banane
Pomme

Baguette Tomme blanche Compote

JEUDI



Salade Bio et croûtons emmental

Parmentier de légumes

Gouda Bio
Chanteneige Bio

Fraises & sucre

Baguette beurre Yaourt sucré Jus de raisin
--

VENDREDI

Terrine de campagne et corichon
Terrine de saumon sauce cocktail

Saucisse de Francfort * Saucisse de volaille

Purée de carottes Bio

Pont l'Evêque
Cantal

Compote pomme banane Bio
Compote pomme abricot Bio

Céréales 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	Haute valeur environnementale	Bleu Blanc Cœur	Pêche responsable	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Indication Géographique Protégée	Viande bovine française	Appellation Origine Contrôlée	Appellation Origine Protégée
			Label rouge	Région ultrapériphérique	

SEMAINE DU 20 AU 24 MAI 2024

Le Légume et le Fruit du mois :
La Courgette et le Kiwi

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	FERIE	Carottes râpées Bio vinaigrette	Tomate Bio mozzarella	Taboulé	Radis beurre
ENTREE AU CHOIX		Betterave Bio vinaigrette	Concombres Bio bulgare	Salade de perles	Salade grecque (tomate, olive)
PLAT DU JOUR (menu unique)		Nuggets de blé et ketchup	Filet de poulet sauce barbecue	Hachis parmentier	Filet de merlu sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Petits pois carottes	Blé Bio aux petits légumes	Salade verte Bio	Ratatouille Bio / Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR		Petit suisse aromatisé Bio	Yaourt aromatisé	Camembert Bio	Gouda Bio
LAITAGE AU CHOIX		Petit suisse nature Bio + sucre	Yaourt nature + sucre	Tomme blanche Bio	Coulommiers Bio
DESSERT DU JOUR		Donut's au sucre	Ananas frais	Pastèque	Mousse au chocolat au lait
DESSERT AU CHOIX	Donut's au chocolat	Kiwi			
GOUTERS	Baguette Samos Jus de pomme	Croissant Petit suisse & sucre Jus d'orange	Moelleux chocolat Lait nature Compote	Baguette et confiture Yaourt sucré Jus d'ananas	

 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

 Haute valeur environnementale

 Filière nutrition
Bleu Blanc Cœur

 Pêche responsable

 Produit local

 Plat végétarien

 Viande de porc français

 Indication Géographique Protégée

 Viande bovine française

 Appellation Origine Contrôlée

 Appellation Origine Protégée

 Label rouge

 Région ultrapériphérique



Le Légume et le Fruit du mois :
La Courgette et le Kiwi

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Salade de riz Bio	Tomate Bio vinaigrette balsamique du chef	Salade Ducasse (maïs, tomate, concombre)	Salade verte Bio et mimolette	Carottes râpées Bio vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Salade de pâtes Bio	Chou fleur Bio vinaigrette balsamique du chef	Salade printanière (salade, tomate, cœur de palmier)	Salade verte Bio et emmental	Concombres Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de porc sauce dijonnaise* Sauté de dinde sauce dijonnaise	Rôti de dinde sauce provençale	Palet végétarien sauce tomate à part	Sauté de bœuf sauce au poivre	Bolognaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles aux oignons	Gratin de brocolis / Pommes de terre	Haricots verts Bio / Semoule Bio	Purée Bio	Torsades Bio et râpé à part
LAITAGE DU JOUR	Yaourt aromatisé Bio	Coulommiers Bio	Petit suisse aromatisé Bio	Bûche de chèvre	Petit moulé nature
LAITAGE AU CHOIX	Yaourt nature Bio + sucre	Edam Bio	Petit suisse nature Bio + sucre	Carré de l'est	Gouda
DESSERT DU JOUR	Chou chocolat	Crème Mont blanc vanille	Fraises et sucre	Compote pomme Bio	Banane
DESSERT AU CHOIX		Crème Mont blanc caramel		Compote pomme banane Bio	Kiwi
GOUTERS	Baguette Emmental Jus de pomme	Céréales Lait nature Pomme	Baguette Chanteneige Jus d'orange	Pain au chocolat Yaourt sucré Compote	Baguette et confiture Petit suisse aromatisé Jus de raisin

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



Haute valeur environnementale



Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Produit local



Plat végétarien



Viande de porc français



Indication Géographique Protégée



Viande bovine française



Appellation Origine Contrôlée



Appellation Origine Protégée



Label rouge



Région ultrapériphérique

SEMAINE DU 03 AU 07 JUN 2024

Le Fruit et le Légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomate Bio vinaigrette du chef	Rosette et cornichon	Duo de pastèque et melon	Œuf dur mayonnaise	Salade coleslaw Bio
ENTREE AU CHOIX	Concombre Bio vinaigrette du chef	Roulade de volaille et cornichon			Carottes râpées vinaigrette Bio
PLAT DU JOUR (menu unique)	Estouffade de bœuf au paprika	Filet de colin meunière	Sauté de dinde à la provençale	Chili sin carné	Chipolata * Saucisse de volaille
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Flageolets	Gratin de courgettes Bio / Torsades Bio	Julienne de légumes Bio / Blé Bio	Riz Bio	Gratin de brocolis Bio / Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert Bio	Petit suisse aromatisé Bio	Carré de l'est	Tomme de pays Bio	Yaourt aromatisé
LAITAGE AU CHOIX	Chanteneige Bio	Petit suisse nature Bio et sucre	Emmental	Coulommiers Bio	Yaourt nature + sucre
DESSERT DU JOUR	Glace	Tarte Normande	Compote Bio pomme	Abricot	Ananas frais
DESSERT AU CHOIX		Tarte Abricotine	Compote Bio pomme abricot	Nectarine	Banane
GOUTERS	Baguette barre de chocolat au lait Yaourt sucré Jus de pomme	Brownie Lait nature Orange	Baguette beurre Petit suisse & sucre Jus de raisin	Pain au lait Yaourt aromatisé Pomme	Baguette Tomme blanche Jus d'ananas

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

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Plat végétarien

Viande de porc français

Indication Géographique Protégée

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée

Label rouge

Région ultrapériphérique



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE DU JOUR	Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef	Tomate vinaigrette de Dijon du chef	Salade de pâtes Bio (pâte, tomate, concombre, poivron)	Terrine de saumon sauce cocktail	Melon
ENTREE AU CHOIX	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef	Radis + beurre	Salade piémontaise Bio		Pastèque
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de boeuf au jus	Tarte chèvre tomate basilic	Filet de lieu sauce citron	Poulet basquaise	Couscous de falafels
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Salade verte Bio	Poêlée de légumes Bio / Blé Bio	Fusilli Bio	Légumes couscous / Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR	Brie Bio	Petit suisse aromatisé Bio	St Nectaire	Yaourt Bio Quart de lait	Edam Bio
LAITAGE AU CHOIX	Gouda Bio	Petit suisse nature Bio + sucre	Pont l'Evêque	Camembert Bio	
DESSERT DU JOUR	Abricot	Glace	Banane	Crêpe au sucre	Crème Mont Blanc chocolat
DESSERT AU CHOIX	Nectarine		Ananas frais		Crème Mont Blanc vanille
GOUTERS	Céréales Lait Pêche	Baguette confiture Petit suisse aromatisé Jus de raisin	Baguette barre de chocolat au lait Yaourt sucré Jus de pomme	Baguette beurre Lait Jus d'orange	Brioche Petit suisse nature et sucre Nectarine

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

Haute valeur environnementale

Bleu Blanc Cœur

Pêche responsable

Produit local

Plat végétarien

Viande de porc français

Indication Géographique Protégée

Viande bovine française

Appellation Origine Contrôlée

Appellation Origine Protégée

Label rouge

Région ultrapériphérique



Le Fruit et le Légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

LUNDI



ENTREE DU JOUR	Œuf dur Bio mayonnaise
ENTREE AU CHOIX	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Quiche aux légumes
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte
LAITAGE DU JOUR	Yaourt nature sucré Bio
LAITAGE AU CHOIX	Yaourt nature Bio + sucre
DESSERT DU JOUR	Tarte abricot
DESSERT AU CHOIX	Tarte au citron
GOUTERS	Croissant Petit suisse nature + sucre Pêche

MARDI

Saucisson à l'ail et cornichon
Roulade de volaille et cornichon
Filet de colin sauce curry
Gratin de brocolis Bio / Riz Bio
Petit suisse aromatisé Bio
Petit suisse nature Bio + sucre
Glace
Baguette Samos Jus de pomme

MERCREDI

Taboulé
Salade de perle océane (perles HVE, tomate, concombre, surimi)
Sauté de bœuf sauce pizzaiolo
Purée de haricots verts Bio
Tomme blanche Bio
Chanteneige Bio
Melon
Pastèque
Baguette confiture Lait nature Compote

JEUDI

Tomate Bio au basilic vinaigrette du chef
Carottes râpées Bio vinaigrette du chef
Bolognaise
Coquillettes + râpé à part
Pont l'Evêque
Pyrénées
Compote Bio pomme banane
Compote Bio pomme
Baguette beurre Petit suisse aromatisé Jus de raisin

VENDREDI

Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef
Salade coleslaw Bio
Rôti de dinde sauce provençale
Carottes et pommes de terre au beurre persillé
Emmental
St Nectaire
Yaourt Bio Fraise
Yaourt Bio Vanille
Marbré cacao Yaourt nature sucré 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. »



Le Fruit et le Légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

MARDI

LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Salade de riz niçois Bio	Tomate Bio vinaigrette de Dijon du chef	Pastèque	Terrine de légumes et mayonnaise	Betteraves Bio vinaigrette de Xères du chef
ENTREE AU CHOIX	Salade piémontaise Bio	Concombres Bio vinaigrette de Dijon du chef		Thon et mayonnaise	Macédoine Bio vinaigrette de Xères du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Francfort * Saucisse de volaille	Gnocchis aux 3 fromages + Sauce à part	Brandade de poisson (Purée Bio)	Cordon bleu de volaille	Sauté de veau sauce basquaise
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles aux oignons		Salade verte	Purée de haricots verts Bio	Ratatouille Bio / Riz Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Coulommiers Bio	Camembert Bio	Yaourt Bio sucré	Emmental
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre	Gouda Bio	Edam Bio	Yaourt Bio nature + sucre	Carré frais
DESSERT DU JOUR	Flan pâtissier	Nectarine	Ananas frais	Melon	Glace
DESSERT AU CHOIX		Pêche	Banane		
GOUTERS	Baguette Tomme blanche Compote	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange	Baguette Barre de chocolat au lait Jus de pomme	Céréales Lait Abricot	Madeleine Petit suisse aromatisé Jus d'ananas

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	Haute valeur environnementale	Bleu Blanc Cœur	Pêche responsable	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Indication Géographique Protégé	Label rouge	Appellation Origine Contrôlée	Appellation Origine Protégée
			Région ultrapériphérique		



LUNDI



ENTREE DU JOUR	Pastèque
ENTREE AU CHOIX	Melon

PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de bœuf jus aux herbes
-------------------------------	------------------------------

LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de pommes de terre Bio
-----------------------------	------------------------------

LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre

DESSERT DU JOUR	Tarte abricot
DESSERT AU CHOIX	

GOUTERS	Baguette et beurre Yaourt nature sucré Jus d'ananas
---------	---

Le Fruit et le Légume du mois:
La Pastèque et le Concombre

MARDI

Tomate Bio mozzarella vinaigrette balsamique du chef
Concombres Bio à la menthe

Filet de colin sauce ciboulette

Purée de légumes Bio

Camembert
Bûche de chèvre

Glace

Pain au lait Petit suisse aromatisé Abricot

MERCREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef
Céleri Bio vinaigrette de Xérès du chef

Croc au fromage

Petits pois carottes

Yaourt nature sucré Bio
Yaourt nature Bio + sucre

Pêche
Abricot

Brioche Lait chocolat Nectarine

JEUDI

Salade Domino (maïs, carotte, petit pois, pommes de terres)
Salade Farandole (radis, maïs, chou blanc)

Sauté de dinde à la provençale

Courgettes Bio au gratin / Blé Bio

Yaourt Bio aromatisé

Nectarine
Banane

Baguette Samos Jus de pomme

VENDREDI



Rosette
Roulade de volaille et cornichon

Pizza aux légumes

Salade verte Bio

Brie Bio
Tomme blanche Bio

Velouté aux fruits

Baguette et confiture Petit suisse nature & sucre 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. »

