



	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



	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Saucisson à l'ail et cornichon	Taboulé	Tomate Bio au basilic vinaigrette du chef	Concombres Bio vinaigrette balsamique du chef
ENTREE AU CHOIX	Roulade de volaille et cornichon	Salade de perle océane (perles HVE, tomate, concombre, surimi)	Carottes râpées Bio vinaigrette du chef	Salade coleslaw Bio
PLAT DU JOUR (menu unique)	Filet de colin sauce curry	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo	Bolognaise	Rôti de dinde sauce provençale
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Gratin de brocolis Bio / Riz Bio	Purée de haricots verts Bio	Coquillettes + râpé à part	Carottes et pommes de terre au beurre persillé
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Tomme blanche Bio	Pont l'Evêque	Emmental
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre	Chanteneige Bio	Pyrénées	St Nectaire
DESSERT DU JOUR	Glace	Melon	Compote Bio pomme banane	Yaourt Bio Fraise
DESSERT AU CHOIX	Tarte au citron	Pastèque	Compote Bio pomme	Yaourt Bio Vanille
GOUTERS	Baguette Samos Jus de pomme	Baguette confiture Lait nature Compote	Baguette beurre Petit suisse aromatisé Jus de raisin	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. »

Agriculture Biologique	Produit de saison	Haute valeur environnementale	Bleu Blanc Cœur	Pêche responsable	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Indication Géographique Protégé	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

MARDI

LUNDI

ENTREE DU JOUR	Salade de riz niçois Bio
ENTREE AU CHOIX	Salade piémontaise Bio
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Francfort * Saucisse de volaille
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles aux oignons
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse nature Bio + sucre
DESSERT DU JOUR	Flan pâtissier
DESSERT AU CHOIX	
GOUTERS	Baguette Tomme blanche Compote



Tomate Bio vinaigrette de Dijon du chef
Concombres Bio vinaigrette de Dijon du chef
Gnocchis aux 3 fromages + Sauce à part
Coulommiers Bio
Gouda Bio
Nectarine
Pêche
Pain au chocolat Yaourt aromatisé Jus d'orange

MERCREDI

Pastèque
Brandade de poisson (Purée Bio)
Salade verte
Camembert Bio
Edam Bio
Ananas frais
Banane
Baguette Barre de chocolat au lait Jus de pomme

JEUDI

Terrine de légumes et mayonnaise
Thon et mayonnaise
Cordon bleu de volaille
Purée de haricots verts Bio
Yaourt Bio sucré
Yaourt Bio nature + sucre
Melon
Céréales Lait Abricot

VENDREDI

Betteraves Bio vinaigrette de Xères du chef
Macédoine Bio vinaigrette de Xères du chef
Sauté de veau sauce basquaise
Ratatouille Bio / Riz Bio
Emmental
Carré frais
Glace
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	Filière nutrition	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

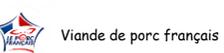
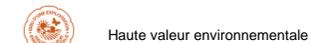
Brie Bio
Tomme blanche Bio

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. »





Le fruit et le légume du mois:
La pastèque et le concombre

JEUDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Salade de pâtes (Pâtes, poivron, concombre, tomate)	Salade de pommes de terre	Tomates Bio mozzarella vinaigrette du chef	Concombres vinaigrette balsamique du chef	Betteraves Bio vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Salade brésilienne (salade, maïs, radis)	Salade de lentilles	Carottes râpées Bio au citron	Salade verte et maïs	Salade de haricots verts Bio
PLAT DU JOUR (menu unique)	Nuggets de poisson	Emincé de poulet au jus	Sauté de boeuf sauce camarguaise	Tortellonis provençale Bio sauce basquaise	Filet de colin sauce crème
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille Bio / Purée de pommes de terre Bio	Poêlée de légumes Bio / Blé Bio	Courgettes Bio persillées / Riz Bio		Gratin de brocolis Bio / Boulgour Bio
LAITAGE DU JOUR	Camembert	Yaourt aromatisé Bio	Emmental	Petit suisse aromatisé Bio	Gouda
LAITAGE AU CHOIX	Mimolette	Yaourt nature sucré Bio	Tomme blanche	Petit suisse sucré Bio	Brie
DESSERT DU JOUR	Abricot	Pastèque	Glace	Muffin	Nectarine
DESSERT AU CHOIX	Prune	Melon			Pêche
GOUTERS	Marbré chocolat Petit suisse aromatisé Jus d'orange	Baguette Chanteneige Abricot	Brioche Fromage blanc aux fruits Banane	Baguette + beurre Yaourt sucré Jus d'ananas	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

Agriculture Biologique	Produit de saison	Haute valeur environnementale	Bleu Blanc Cœur	Pêche responsable	Produit local
Plat végétarien	Viande de porc français	Indication Géographique Protégé	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

MARDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef	Melon	Salade piémontaise Bio	Tomates Bio vinaigrette ciboulette du chef	Œuf dur mayonnaise
ENTREE AU CHOIX	Salade cleslaw Bio		Salade de riz niçois Bio	Concombres Bio vinaigrette ciboulette du chef	
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sauté de Bœuf sauce pizzaiolo	Palet végétarien + sauce à part	Filet de lieu sauce citron	Bolognaise	Rôti de porc et cornichon Rôti de dinde et cornichon (froid)
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois carottes	Carottes cuisinées Bio / Pommes de terre Bio	Epinards Bio à la crème / Blé Bio	Torsades + râpé à part	Taboulé Bio
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers Bio	Gouda Bio	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré Bio	Vache qui rit Bio
LAITAGE AU CHOIX	Edam Bio	Chanteneige Bio	Petit suisse nature sucré	Yaourt aromatisé Bio	Brie Bio
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat au lait	Glace	Pastèque	Tarte Normande	Pêche
DESSERT AU CHOIX				Tarte abricotine	Nectarine
GOUTERS	Fourré chocolat Petit suisse aromatisé Abricot	Baguette confiture Yaourt nature sucré Banane	Baguette Samos Jus de pomme	Pain au lait Fromage blanc aromatisé Compote	Baguette + barre au chocolat Petit suisse sucré Prune

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

MERCREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomate Bio et maïs	Concombres Bio bulgare	Taboulé	Tarte au fromage	Melon
ENTREE AU CHOIX	Carottes râpées Bio vinaigrette	Betterave Bio	Salade de riz	Tarte aux légumes	Pastèque
PLAT DU JOUR (menu unique)	Cordon bleu	Jambalaya de porc Jambalaya de poisson (Riz Bio)	Quiche aux légumes	Filet de colin sauce curry	Sauté de dinde sauce Grand-mère
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts / Pommes vapeur persillées		Salade verte Bio	Courgettes persillées Bio / Blé Bio	Ratatouille Bio / Coquillettes Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Carré de l'Est	Brie Bio	Yaourt sucré Bio	Edam Bio
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse sucré Bio	Tomme blanche	Gouda Bio	Yaourt aromatisé Bio	Camembert Bio
DESSERT DU JOUR	Glace	Crème Mont Blanc vanille	Nectarine	Prune	Beignet chocolat
DESSERT AU CHOIX		Crème Mont Blanc chocolat	Pêche	Banane	Beignet pomme
GOUTERS	Baguette + confiture Yaourt sucré Pomme	Céréales Lait nature Nectarine	Baguette et beurre Fromage blanc sucré Pomme	Petit beurre Yaourt Aromatisé Abricot	Pain au chocolat Lait nature Pêche

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. »



VACANCES SCOLAIRES

SEMAINE DU 29 JUILLET AU 02 AOUT 2024

Le fruit et le légume du mois:
Le melon et la tomate

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Betteraves vinaigrette	Melon	Cervelas et cornichon*	Salade pico degallo (tomate Bio, avocat)	Tomates Bio vinaigrette de Xérès du chef
ENTREE AU CHOIX	Salade de haricots verts vinaigrette		Roulade de volaille et cornichon		Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef
PLAT DU JOUR (menu unique)	Pizza 3 fromages	Emincé de porc sauce paprika* Emincé de dinde sauce paprika	Sauté de veau sauce suprême	Chili sin carne	Filet de colin meunière et citron
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte Bio	Carottes cuisinées / Blé	Purée de légumes Bio	Riz Bio	Julienne de légumes Bio / Semoule Bio
LAITAGE DU JOUR	Petit suisse aromatisé Bio	Coulommiers Bio	Chanteneige Bio	Samos	Yaourt sucré
LAITAGE AU CHOIX	Petit suisse sucré Bio	Tomme blanche Bio	Emmental Bio	Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé
DESSERT DU JOUR	Pastèque	Tarte aux pommes	Fraises	Glace	Pêche
DESSERT AU CHOIX	Abricot	Tarte poire			Nectarine
GOUTERS	Croissant Yaourt nature sucré Compote	Quatre-Quart Lait nature Banane	Baguette et beurre Fromage blanc aux fruits Jus d'orange	Moelleux chocolat Petit suisse sucré Jus de pomme	Baguette et barre de chocolat Lait nature Abricot

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	Filière nutrition	Appellation Origine Contrôlée	Appellation Origine Protégée
			Label rouge	Région ultrapériphérique	



Le fruit et le légume du mois:
Le melon et la tomate

VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tomate mozzarella Bio	Pastèque	Taboulé Bio	Salade de riz Niçoise	Concombres Bio vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Carottes râpées Bio vinaigrette		Salade de pommes de terre Bio	Salade de blé Andalouse	Betteraves Bio vinaigrette
PLAT DU JOUR (menu unique)	Sausisse de Francfort * Sausisse de volaille	Poulet rôti aux oignons	Filet de lieu sauce provençale	Bolognaise	Boulette de soja sauce Pizzaiolo + Sauce à part
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Carottes cuisinées / Lentilles	Gratin de brocolis Bio / Riz Bio	Ratatouille Bio / Boulgour Bio	Torsade Bio + râpé à part	Semoule
LAITAGE DU JOUR	Brie Bio	Coulommiers Bio	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé Bio	Edam Bio
LAITAGE AU CHOIX	Vache qui rit Bio	Camembert Bio	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré Bio	Carré Bio
DESSERT DU JOUR	Abricot	Streusel prune	Glace	Melon	Nectarine
DESSERT AU CHOIX	Prune	crumbel poire			Pêche
GOUTERS	Madeleine Yaourt aromatisé Compote	Brioche Fromage blanc sucré Pomme	Baguette Chanteneige Banane	Baguette et confiture Lait nature Abricot	Fourré Chocolat Petit suisse aux fruits 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	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		

VACANCES SCOLAIRES

SEMAINE DU 12 AU 16 AOUT 2024



LUNDI



MARDI

Le fruit et le légume du mois:
Le melon et la tomate

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREE DU JOUR	Betteraves vinaigrette de Dijon du chef	Tomates Bio mozzarella vinaigrette du chef	Rosette + cornichon	Férial	
ENTREE AU CHOIX	Macédoine mayonnaise	Concombres Bio vinaigrette	Roulade de Volaille		
PLAT DU JOUR (menu unique)	Lasagne de légumes Bio	Brandade de poisson (purée Bio)	Estouffade de bœuf sauce paprika		
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT		Salade verte	Poêlée de légumes Bio / Pommes noisettes		
LAITAGE AU CHOIX	Yaourt aromatisé Bio Yaourt nature Bio sucré	Carré frais Coulommiers	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio sucré		
DESSERT AU CHOIX	Tarte aux abricots Tarte Normande	Melon Pastèque	Prune Banane		
GOUTERS	Baguette Vache qui rit Prune	Baguette + Barre au chocolat Fromage blanc aux fruits Pêche	Pain au chocolat Yaourt sucré 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	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	

VACANCES SCOLAIRES

SEMAINE DU 19 AU 23 AOUT 2024

Le fruit et le légume du mois:
Le melon et la tomate

MERCREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Tarte au fromage	Salade Napoli (Pâte, tomate, basilic)	Pastèque	Cœuf dur mayonnaise	Tomates Bio vinaigrette du chef
ENTREE AU CHOIX	Tarte aux légumes	Salade de riz			Concombre Bio à la crème
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Toulouse* Saucisse de volaille	Emincé de poulet sauce curry	Couscous falafel	Sauté de boeuf sauce poivre	Filet de hoki sauce aurore
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Ratatouille Bio / Pommes de terre Bio	Brocolis Bio / Boulgour Bio	Légumes couscous et semoule Bio	Carottes cuisinées Bio / Riz Bio	Epinards Bio / Coquillettes Bio
LAITAGE AU CHOIX	Camembert Bio Edam Bio	Yaourt sucré Bio	Gouda Bio Brie Bio	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse sucré Bio	Emmental Tomme blanche
DESSERT AU CHOIX	Fraises	Prune Pêche	Glace	Nectarine Abricot	Crème mont blanc vanille Crème mont blanc chocolat
GOUTERS	Marbré au chocolat Yaourt nature sucré Jus d'Ananas	Baguette Emmental Abricot	Pain au lait Petit suisse aux fruits Banane	Petit beurre Lait nature Prunes	Baguette + pate à tartiner 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	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	

VACANCES SCOLAIRES

SEMAINE DU 26 AU 30 AOUT 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE DU JOUR	Melon	Concombre Bio vinaigrette balsamique du chef	Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	Tomate et maïs vinaigrette
ENTREE AU CHOIX	Pastèque	Carotte râpées Bio vinaigrette balsamique du chef	Salade de haricots verts	Roulade de volaille et cornichon	Radis beurre
PLAT DU JOUR (menu unique)	Saucisse de Strasbourg* Saucisse de volaille	Gnocchis à la Napolitaine + sauce à part	Sauté de bœuf sauce pizzaiolo	Filet de poulet au curry	Cassolette de colin sauce normande
LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT	Courgettes Bio persillées / pomme de terre Bio		Gratin de brocolis Bio / Riz Bio	Pennes Bio	Purée de légumes Bio
LAITAGE DU JOUR	Coulommiers Bio	Petit suisse aromatisé Bio	Vache qui rit Bio	Camembert Bio	Yaourt aromatisé Bio
LAITAGE AU CHOIX	Chanteneige Bio	Petit suisse sucré Bio	Brie Bio	Tomme de pays Bio	Yaourt sucré Bio
DESSERT DU JOUR	Moelleux au chocolat	Pêche	Glace	Semoule au lait	Raisin
DESSERT AU CHOIX		Nectarine		Riz au lait	
GOUTERS	Céréales Lait nature Abricot	Baguette Gouda Jus de pomme	Madeleine Yaourt aromatisé Orange	Baguette + barre de chocolat Petit suisse aromatisé Nectarine	Baguette et confiture Fromage blanc 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		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		