






























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p> Salade de betterave BIO vinaigrette ciboulette </p> <p>Omelette</p> <p>Epinards et pommes de terre béchamel</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>GOUTER (MATERNELLE)</p> <p>Barre bretonne Jus de pomme 100% pur jus</p> <p> Production locale</p> <p> Viande racée</p> <p> Spécialité du chef</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette nature </p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Coulommiers</p> <p>Gélifié chocolat</p> <p>GOUTER (MATERNELLE)</p> <p>Baguette et pâte et confiture d'abricot Fruit</p> <p> Produits BIO</p> <p> Label Rouge</p> <p> Viande d'origine Française</p>	<p> Soupe vert prés (potage haricot vert)</p> <p>Sauté de porc sauce Amérique (paprika, cumin, miel, ketchup, thym)</p> <p>* Sauté de dinde LR sauce Amérique </p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruits de saison BIO </p> <p>GOUTER (Centre de Loisirs)</p> <p>Baguette Fraidou Jus de raisin 100% pur jus</p> <p> Bleu blanc cœur</p> <p> Pêche responsable</p> <p>* Substitution sans porc</p>	<p> Carottes râpées BIO Local vinaigrette échalote  </p> <p> Rôti de bœuf et jus</p> <p>Haricots beurre saveur jardin</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Moelleux pomme cannelle </p> <p>GOUTER (MATERNELLE)</p> <p>Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre</p> <p> Nouvelles recettes</p> <p> Appellation d'origine contrôlée</p>	<p> Macédoine mayonnaise</p> <p> Colombo de poisson (colin, sardine, lentilles, carotte, poivron, colombo) et riz créole</p> <p>Edam BIO </p> <p>Fruit de saison Local </p> <p>GOUTER (MATERNELLE)</p> <p>Fourrandise chocolat Lait</p> <p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p>

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Salade verte
Vinaigrette nature

Saucisson à l'ail* et cornichon
Roulade de volaille* et cornichon

Potage aux légumes BIO

Céleri râpé mayonnaise

Bouchée soja tomate basilic

Sauté de bœuf sauce curry

Hoki sauce citron

Pommes rissolées BIO

Brunoise de légumes et riz saveur soleil

Lasagnes ricotta chèvre épinards

Petits pois à la paysanne
(échalote, champignon, herbes de provence)

Fromage fondu Président

Saint Paulin BIO

Saint Nectaire AOP

Yaourt nature BIO et sucre

Coupelle
de purée de pomme BIO

Fruits de saison Local

Fruit de saison BIO

Cake au pralin

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (Centre de Loisirs)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

Baguette et Pavé demi-sel
Fruit

Gaufre pâtissière
Compote

Sablé de Retz x2
Fromage frais nature et sucre

Baguette et confiture de fraise
Lait

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine
Française

Bleu blanc cœur

Pêche responsable


































* Substitution sans porc




























Nouvelles recettes

Appellation d'origine
contrôlée

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU 			
 Salade de tortis à la catalane (poivron, olive, tomate, oignon) 	Scarole et croûtons Vinaigrette nature	 Potage potiron	 Carottes râpées BIO Locale   vinaigrette agrumes	 Chou blanc sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote) 
 Sauté de bœuf marengo (tomate, oignon, ail, champignon)	Dahl de lentilles corail et riz pilaf (lentilles corail, lait de coco, carotte, tomate) 	Emincé de poulet LR  sauce forestière (crème, champignons)	Saucisse de francfort * Francfort de volaille	 Pavé de merlu sauce matelote (herbes de provence, champignons, carottes)
Haricots verts saveur soleil		Epinards et pommes de terre béchamel BIO 	Frites	 Julienne de légumes (carotte, céleri, poireau) et farfalles
Fraidou	Yaourt aromatisé BIO à la vanille 	Mimolette	Bleu d'Auvergne 	Yaourt nature BIO et sucre 
Fruit de saison 	Purée pomme banane BIO 	Fruit de saison	Gélifié vanille	 Moelleux coco mandarine
GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (Centre de Loisirs)	GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (MATERNELLE)
Gaufre au sucre Lait	Baguette et miel Jus de raisin 100% pur jus	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre	Moelleux au citron Fruit	Baguette Petit moulé nature Fruit
 Production locale  Viande racée  Spécialité du chef	 Produits BIO  Label Rouge  Viande d'origine Française	 Bleu blanc cœur  Pêche responsable * Substitution sans porc	 Nouvelles recettes  Appellation d'origine contrôlée	 Appellation d'Origine Protégée  Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade endive vinaigrette</p> <p>Cappelletti sauce tomate</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de pomme</p>	<p> Salade parmentière (pommes de terre, maïs, tomate, olives, œuf dur)</p> <p>Colin pané</p> <p>Chou fleur béchamel</p> <p>Brie BIO </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Potage cultivateur </p> <p> Rôti de bœuf et jus</p> <p>Frites</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Fruit Local </p>	<p>Cap sur LES ANTILLES </p> <p>Accras de morue </p> <p>Colombo de poulet LR  (oignon, cubes de poivrons, ail, crème, mélange colombo)</p> <p>Riz aux haricots rouges </p> <p>Fromage blanc et coulis mangue </p> <p>Ananas frais </p>	<p>Salade de penne à la parisienne (tomates, maïs, échalote)</p> <p> Steak haché de cabillaud sauce waterzoï (julienne de légumes oignon poireaux ail crème)</p> <p>Epinard béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (Centre de Loisirs)	GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (MATERNELLE)
<p>Baguette</p> <p>Fromage frais au sel de Guérande</p> <p>Pur jus de raisin</p>	<p>Pompon Cacao</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Fourrandise au chocolat</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette et onfiture d'abricot</p> <p>Lait</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Jus de pomme 100% pur jus</p>
<p> Production locale</p> <p> Viande racée</p> <p> Spécialité du chef</p>	<p> Produits BIO</p> <p> Label Rouge</p> <p> Viande d'origine Française</p>	<p> Bleu blanc cœur</p> <p> Pêche responsable</p>	<p> Nouvelles recettes</p> <p> Appellation d'origine contrôlée</p>	<p> Appellation d'Origine Protégée</p> <p> Indication Géographique Protégée</p>

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Taboulé au boulgour
(poivron, tomate, citron, menthe)

Salade de mâche
Vinaigrette ciboulette





Salade croquante
(chou blanc, dés de carottes
jaunes, sauce yaourt moutarde)



Macédoine mayonnaise



Carottes râpées BIO locale  
Vinaigrette échalote



Sauté de Bœuf
Bourguignon (champignon,
carotte, ail, oignon)



Chili sin carne et riz
(riz, égréné de pois, haricot rouge, maïs,
poivron, paprika; cumin, tomate)



Emincé de poulet franchard LR
(champignon, jus de citron, estragon, persil,
carotte, navet, poireau)


Merguez douce à l'orientale



Hoki sauce lombarde
(crème, oignon, ciboulette, tomate)

Petits pois au jus

Pommes de terre vapeur Bio 

Semoule BIO 
et jus de légumes

Haricots beurre à l'ail


Yaourt nature et sucre

Coulommiers

Tomme noire


Cantal 

Fromage frais aux fruits BIO 

Fruit de saison BIO 

Compote pomme fraise cassis 

Ananas au sirop

Fruit de saison BIO 



Cake épeautre, fruits secs et miel

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (Centre de Loisirs)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

Baguette et confiture de fraise
Lait

Baguette et miel
Fromage frais nature et sucre

Barre bretonne
Fruit



Cake mangue
Pur jus de raisin

Baguette et Pavé demi sel
Fruit



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

LE JOUR DU 

Salade verte BIO
Vinaigrette ciboulette

Salade d'endives
Vinaigrette au miel

Potage de légumes BIO

Carottes râpée vinaigrette persil

Chou rouge BIO L sauce
enrobante à l'échalote
(fromage blanc, mayonnaise)

Penne à l'andalouse
(courgette, poivron, maïs, champignons, petit
pois)

Pavé de merlu sauce potiron

Rôti de bœuf sauce dijonnaise

Hachis de lentilles tomate
(purée de pomme de terre, lentilles, sauce
tomate, herbe de provence, oignon)

Colin gratiné au fromage

Blé pilaf

Carottes et pommes de terre (50/50)

Julienne de légumes et riz(50/50)

Edam

Fromage frais aux fruits

Camembert

Yaourt nature BIO L
et sucre

Tomme grise

Gélifié à la vanille

Compote de pomme BIO

Fruit de saison BIO

Fruit de saison BIO

Moelleux myrtille citron

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (Centre de Loisirs)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

Baguette et confiture d'abricot
Yaourt nature et sucre

Roulé à la fraise
Fruit

Sablé de retz x2
Pur Jus de pomme

Baguette et chocolat au lait
Lait

Baguette et Fromage frais au sel de
Guérande
Fruit



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

Destination
FESTIVE

VENDREDI

LE JOUR DU 

Betterave vinaigrette nature

Salade verte BIO
Vinaigrette échalote

Crêpe au fromage

Rillettes de poisson (saumon)

Céleri râpé Local mayonnaise

Pain de mie

Bolognaise au bœuf FR

Dahl lentille pois chiche et riz pilaf
(riz, lentille, pois chiche, lait de coco, tomate,
oignon, gingembre)

Sauté de bœuf sauce hongroise
(paprika, champignon, tomate)

Parmentier de canard

Calamars à la romaine

Spirales BIO

Chou romanesco persillé

Epinards et pommes
de terre béchamel BIO

Saint Nectaire

Fromage frais aux fruits BIO

Brie BIO

Entremet chocolat noisette

Fraidou

Fruit de saison BIO

Compote pomme abricot

Fruit de saison BIO

Clémentine

Flan nappé au caramel

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (Centre de Loisirs)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

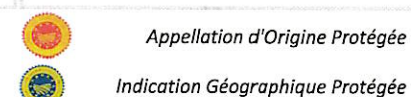
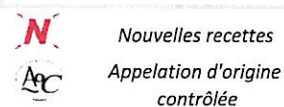
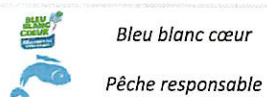
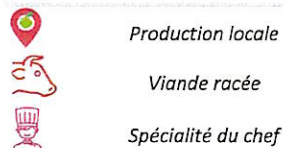
Baguette et Pavé demi-sel
Pur jus de raisin

Galette Saint Michel x2
Fruit

Roulé fraise
Lait

Baguette et chocolat noir
Yaourt aromatisé

Baguette et confiture de fraise
Fruit



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU	<i>Joyeuses Fêtes</i>			
Potage de légumes (carotte, poireau, navet, céleri)	Salade verte BIO Vinaigrette framboise		Carottes râpées BIO L, vinaigrette nature	Taboulé BIO
Gâteau d'œufs sauce provençale (ail, olives, oignon, thym, tomate)	Poulet rôti Pour les maternelles : Sauté de poulet LR au jus	FERIE	Rôti de bœuf et jus	Hoki sauce normande (champignon, ail, oignon, carotte, crème)
Frites	Tagliatelles		Haricots verts saveur jardin (échalote, tomate, ciboulette)	Chou fleur béchamel
Saint Paulin BIO	Bûchette mi-chèvre		Yaourt nature et sucre	Mimolette
Fruit de saison BIO	Ile flottante		Cake épeautre banane chocolat	Fruit de saison BIO
GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (Centre de Loisirs)	GOUTER (MATERNELLE)	GOUTER (MATERNELLE)
Palet breton Lait	Baguette et fromage frais au sel de guérande Fruit		Baguette et confiture d'abricot Fruit	Galette Saint Michel X2 Pur jus de pomme



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes



Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Joyeuses Fêtes

LE JOUR DU 



Potage Dubarry
(au chou fleur)

Salade de mâche et noix

Vinaigrette terroir

FERIE



Crèmeux betteraves
(fromage blanc, sirop de cassis)

Salade coleslaw BIO L



Blanquette de veau FR

Emincé de volaille BIO au jus

Omelette nature BIO

Dés de colin sauce dugléré
(crème; oignon, tomate, persil)

Carottes

Pommes rissolées

Frites

Courgette BIO saveur colombo

Farfalles

Carré BIO

Fromage frais aux fruits BIO

Fromage fondu président

Fourme d'Ambert

Fruit de saison BIO

Pomme au four

Fruit de saison

Semoule au lait

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (Centre de Loisirs)

GOUTER (MATERNELLE)

GOUTER (MATERNELLE)

Baguette et chocolat noir
Lait

Pain d'épices
Fruit

Baguette et fromage fondu
Pur jus d'orange

Fourrandise à la fraise
Fruit



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat ou produit "ESSENTIEL"



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

