

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou blanc râpé sauce vinaigrette Concombre en salade	Rémoulade aux saveurs de Provence (céleri, ratatouille, oignon, laurier, thym, ail, huile d'olive) Mâche & betteraves		Crèmeux frais (radis râpé, St Môret, ciboulette, fromage blanc, citron, échalote, ail) Pâtes râpées & cubes d'emmental	Tarte au fromage Roulé au fromage
	Escalope de porc aux olives (Olive, oignon, herbes de Provence, tomate, ail) Pavé du fromager	Filet de lieu noir frais sauce cubaine (crème, tomate, paprika, cumin, curry, oignon)	Poulet sauté sauce blanquette (crème, carotte, oignon, champignon, jus de citron) Œufs durs sauce pizza	Rôti de boeuf froid et jus Boulettes de soja et sauce à l'ail	Filet de limande sauce aurore (Muscade, tomate, fumet de poisson, lait, crème)
	Carottes en rondelles saveur antillaise (mélange colombo, coriandre)	Boullgour et jus de légumes	Purée de pommes de terre	Piperade Riz créole	Brocolis
			Cotentin Fromage fondu		
	Riz au lait et sauce à la fraise	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Duo de fruits frais en dés	Chou à la vanille	Banane
VIN	Vinaigrette échalote	Vinaigrette basilic		Vinaigrette nature	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Yaourt nature sucré Fruit frais Gaufre pâtissière	Camembert Jus de pomme Gobelet en plastique Baguette	Yaourt aromatisé Jus de raisin Baguette Pâte à tartiner	Lait demi-écrémé Brioche aux pépites de chocolat Fruit frais	Lait demi-écrémé Coupelle compote pomme banane Fourrandise crème de lait Gobelet en plastique

Produits issus de l'agriculture biologique






















Recette maison

Label Rouge
 Race à viande


Produits locaux
 Viandes certifiées


Supplément à disposition des convives

Du 9 au 13 octobre 2017 : Semaine du goût "les 5 continents"


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	 Potage oriental <i>(légumes couscous, pommes de terre, cumin)</i>	Salade asiatique <i>(chou chinois, oignons frits & vinaigrette au soja)</i>	Tortillas & sauce tomate Tortillas & guacamole	 Salade grecque <i>(tomate, concombre, dés de brebis, olives noires)</i>	 Betteraves Océanie <i>(betteraves, fromage blanc, sirop de cassis, mandarine)</i>
	Hoki sauce à la vanille	 Sauté de porc sauce brune asie <i>(tomate, oignon, ail, sauce soja, sucre)</i> Filet de limande sauce aigre douce <i>(crème, sauce aigre douce, vinaigre de xérès, raisins de corinthe, oignon, ail)</i>	Fajitas à la dinde & emmental râpé Fajitas au poisson & emmental râpé	 Bœuf sauté sauce Hongrois <i>(crème, tomate, champignon, paprika, oignon, ail)</i> Colin bordelais <i>(roux, fond brun, échalote)</i>	Boulettes d'agneau au curry Boulettes de soja & sauce fromage blanc curry
	 Semoule  infusée à la menthe	Poêlée de légumes asiatiques <i>(julienne de légumes, pousse de bambou, haricots mungo, champignons noirs, sauce soja)</i> Riz cantonnais 	Salade verte 	Pommes noisettes Méli Mélo Danois <i>(carotte, chou vert, poireau)</i>	 Purée de carotte et patate douce 
	Ananas frais à la cannelle 	Moelleux yuzu mandarine	 Carrot cake 	 Fromage blanc à la russe <i>(fromage blanc, citron, miel, pomme granny smith)</i> 	Kiwi
VIN			Vinaigrette nature	Vinaigrette nature	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Fraidou Coupelle de compote de pomme Baguette 	Yaourt nature sucré  Jus d'orange Gelée de groseille Gobelet en plastique Baguette 	Fromage blanc sucré Croissant  Fruit frais	Lait demi-écrémé Fruit frais Madeleine	Petit suisse sucré Tablette de chocolat au lait Jus d'orange Gobelet en plastique Baguette 















Grève du mardi 10 octobre 2017 : un repas froid remplace le menu initialement prévu :
Déjeuner :
 - Thon / mayonnaise
 - Chips (sachets collectifs de 500g)
 - Fromage blanc
 - Compote de pomme (individuel)
Goûter en maternelle :
 - Lait 1/2 écrémé en briquette
 - Gaufre Fantasia
 - Fruit

 Produits issus de l'agriculture biologique







 Label Rouge
 Race à viande



 Produits locaux
 Viandes certifiées



 Supplément à disposition des convives

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Laitue Iceberg et croûtons Salade de pomelos et sucre		Mâche, betteraves & cubes de mimolette Chou blanc râpé & cubes d'emmental	 Carottes râpées Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail et cornichons Oeufs durs mayonnaise
	Hoki sauce aux deux moutardes <i>(crème, moutarde, moutarde à l'ancienne, oignon)</i>	 Dinde émincée dijonnaise <i>(Moutarde, ail, oignon, crème)</i> Pané de blé fromage épinard & mayonnaise	 Bœuf sauté sauce marengo <i>(Tomate, oignon, champignon, ail)</i> Colin poêlé	Saucisse fumée de Montbéliard Quenelles nature sauce pizza	Boulettes de soja & sauce fromage blanc curry
	 Riz créole 	Mélange de légumes <i>(chou fleur, carotte, brocoli)</i> Pommes vapeur	Petits pois à la lyonnaise <i>(herbes de Provence, oignon)</i> 	 Lentilles  au jus 	Spirales  & emmental râpé
		Saint Paulin Edam			
	Gélifié nappé au caramel Gélifié à la vanille	Fruit frais  Fruit frais	Moëlleux au caramel 	Fromage blanc nature et sauce à la fraise Fromage blanc sucré	Fruit frais Fruit frais
VIN	vinaigrette échalote		Vinaigrette nature	Vinaigrette nature	
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Yaourt aromatisé  Goûter fourré au chocolat Jus de raisin	Petit suisse fruité Tablette de chocolat noir Coupelle compote de pomme Gobelet en plastique  Baguette	Lait demi-écrémé Fourrandise à la fraise Fruit frais	Baguette  Fromage fondu Fruit frais	Lait demi-écrémé Petit pain au lait Coupelle de compote de pomme Gobelet en plastique


Du 23 au 27 octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade verte & maïs Salade de concombres & maïs	Œufs mayonnaise & déco mâche		Salade piémontaise <i>(pommes de terre, tomate, œuf, cornichons)</i> Salade gourmande <i>(lentille, boulghour, surimi, ail, ciboulette)</i>	Céleri rémoulade Carottes râpées
	 Sauté de poulet couleur orange <i>(crème, potiron, mandarine, curry)</i> Pavé du fromager	 Raviolis aux légumes & emmental râpé	 Steak haché & ketchup Hoki pané & ketchup	Aiguillette colin meunière et sauce fromage blanc curry	 Rôti de veau sauce berycy <i>(Tomate, échalote, persil)</i> Poisson blanc gratiné au fromage
	 Purée de courgette et pomme de terre		 Gratin de Crécy <i>(pommes de terre et carottes)</i>	Epinards à la crème Pommes vapeur	Tortis tricolores
			Brie Camembert		
	Façon pêche melba <i>(fromage blanc, pêche au sirop, sauce fraise)</i>	Liégeois à la vanille Liégeois au chocolat	Fruit frais Fruit frais	Banane	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré
VIN	Vinaigrette échalote			Vinaigrette nature	Vinaigrette ciboulette
	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
	Lait demi-écrémé Gaufre Fantasia Fruit frais	Yaourt nature sucré Fruit frais Baguette Confiture de groseilles Gobelet en plastique	Lait demi-écrémé Pain au chocolat Coupelle de compote de pomme	Lait demi-écrémé Baguette St Môret	Petit suisse sucré Tablette de chocolat au lait Jus d'orange Baguette Gobelet en plastique

















 Recette maison
 Produits issus de l'agriculture biologique

 Label Rouge
 Race à viande

 Produits locaux
 Viandes certifiées

 Supplément à disposition des convives

Du 30 octobre au 3 novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
		 Salade de pomelos Mâche et betteraves	Férialé	 Carottes râpées  & dés d'emmental Salade verte  & mimolette	Céleri rémoulade au curry Chou rouge râpé et pomme	
	Boulettes de soja & mayonnaise	 Filet de lieu noir frais sauce basquaise <i>(tomate, poivron, oignon, herbes de Provence, ail)</i>		 Bœuf sauté bourguignon <i>(champignon, carotte, oignon, ail, herbes de Provence)</i> Pavé du fromager	Omelette & emmental râpé	
	Pêle-mêle provençal Riz créole	Chou-fleur  Pommes vapeur		 Haricots verts extra fins 	 Papillon  et ketchup	
	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré					
	Fruit frais surprise  Fruit frais	Ile flottante		Beignet à la pomme	Fruit frais Fruit frais	
VIN		Vinaigrette basilic			Vinaigrette nature	Vinaigrette ciboulette
	GOÛTER	GOÛTER			GOÛTER	GOÛTER
	Fromage blanc sucré Jus de pommes Croissant 	Cotentin Fruit frais Gobelet en plastique Baguette 		Gélifié nappé au caramel Jus d'orange  Baguette  Pâte à tartiner	Lait demi-écrémé Pain d'épices Coupelle compote pomme fraise Gobelet en plastique	




Produits issus de l'agriculture biologique

 Recette maison



Label Rouge

 Race à viande



Produits locaux



Viandes certifiées



Supplément à disposition des convives