



*Lundi*



*Mardi*



*Mercredi*




*Jeudi*



*Vendredi*


Entrée

Tomate vinaigrette


 Concombre vinaigrette (BIO)

Macédoine mayonnaise

Plat

 Tortilla oignon pommes de terre  
Petits pois à la française

Poêlée de colin doré au beurre  
Sauce tartare  
Riz pilaf

 Palet montagnard sauce forestière  
Fromage râpé  
Poêlée de champignons  
Coquillettes

Fromage

Dessert

 Yaourt aromatisé (BIO)

Flan pâtissier

 Fraises

Goûter

Banane  
Quatre quart  
Lait nature

Crème dessert Chocolat  
Jus de pomme  
Moelleux fraise

Petit suisse sucré  
Gaufre Liégeoise  
Jus d'ananas

## LÉGENDE



Bio



Viande Bovine Française



Local



Label rouge



Végétarien

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée	 Betterave vinaigrette (BIO)		 Taboulé	Radis / Beurre
Plat	 Pavé de colin sauce crème   Ecrasé de pomme de terre	 Aiguillette de poulet label sauce julienne de légumes Fromage râpé Pâtes  Fatayer épinard chèvre sauce julienne de légumes	 Sauté de boeuf VRC à la provençale Beignets de Chou Fleur Pavé au cabillaud haché sauce provençale	 Pizza royale* Salade iceberg  Pizza au fromage
Fromage		 Edam (BIO)		
Dessert	Prunes rouge	Yaourt aux fruits	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Ananas (BIO)
Goûter	Yaourt nature sucré Gaufrette vanille Jus d'orange	Petit pain chocolat Jus de pomme Liégeois saveur Chocolat	Madeleine Purée pomme abricot Lait aromatisé chocolat	Mini cake framboise Yaourt aromatisé Jus de pomme

## LÉGENDE



Bio



Végétarien



Contient du porc



Label rouge



Local



Viande Bovine Française



Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**


Entrée




Pastèque

Tomate au persil


 Concombre sauce  
ciboulette (BIO)

Plat

 Bouchée sarrasin  
Jardinière 4 légumes

 émincé de volaille label  
et son jus  
 Gratin dauphinois  
 Samoussa aux légumes  
et son jus


 Pépites de colin dorées aux  Cheese burger  
3 céréales  
Ketchup (dosette)  
Sauce crème  
Frites  
Brocolis au beurre  
 Riz (BIO)  
Cheese poisson

 Omelette nature  
semoule  
Piperade


Fromage Mimolette


Coulommiers

Dessert Melon

 Crème dessert vanille  
(BIO)

Kiwi

 Yaourt nature sucré  
(BIO)

 cake aux pépites de  
chocolat maison




Goûter



 Petit suisse aux fruits  
Gaufrette chocolat  
Jus d'orange



 Moelleux ananas coco  
Compote de fruits  
Yaourt à boire

 Brownies  
Lait nature  
Purée pomme cassis

 Galette Bretonne  
Banane  
Lait aromatisé chocolat

 Fromage blanc aromatisé  
Jus d'ananas  
Petit beurre
**LÉGENDE**
 Bio  
 Végétarien  
 Contient du porc

 Label rouge  
 Local

 Viande Bovine Française  
 Recette du chef

 Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations  
possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

 **Lundi**

 **Mardi**









 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**

Entrée	Melon	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Salade de riz aux petits légumes (BIO)		
Plat	Paupiette de veau sauce aux herbes   Ecrasé de pomme de terre Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	 Rôti de dinde Label Sauce ketchup Potatoes  Falafel quinoa	 Quiche aux fromages Salade iceberg	 Limande meunière Sauce Béarnaise  Pommes vapeurs  Haricot vert (BIO)	 Egréné de boeuf à la bolognaise Spaghetti Fromage Rapé  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage				Saint Paulin	Carré frais
Dessert	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	Galette Bretonne	Nectarine	Eclair au chocolat	 Prunes (BIO)
Goûter	Spéculoos Spécialité pomme coing Lait nature	Yaourt nature sucré Jus de pomme Sablé de retz	Croissant Flan saveur vanille Jus d'orange	Pomme Yaourt à boire Biscuit cuillère	Pâte à tartiner + Pain Petit suisse aux fruits Jus d'ananas

LÉGENDE

 Bio	 Label rouge	 Viande Bovine Française
 Végétarien	 Local	 Recette du chef
 Contient du porc	 MSC	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc












**Lundi**

**Mardi**









**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	<b>REPAS FROID</b>  Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Salade iceberg	Tomate vinaigrette	 Concombre vinaigrette (BIO)	Macédoine mayonnaise
Plat	 Rôti de dinde Label Sauce mayonnaise Taboulé à l'oriental Colin d'Alaska mariné à la tomate et curry	 Lasagne de Boeuf VBF  Lasagne de légumes	 Tortilla oignon pommes de terre Petits pois à la française	Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare Riz pilaf	 Palet montagnard sauce forestière Fromage râpé Poêlée de champignons Coquillettes
Fromage					
Dessert	 Flan saveur vanille	 Pastèque (BIO)	 Yaourt aromatisé (BIO)	Flan pâtissier	 Fraises
Goûter	Ourson fourré chocolat Spécialité pomme banane Lait aromatisé chocolat	Yaourt nature sucré Cake marbré cacao Jus d'orange	Banane Quatre quart Lait nature	Crème dessert Chocolat Jus de pomme Moelleux fraise	Petit suisse sucré Gaufre Liégeoise Jus d'ananas

**LÉGENDE**

 Bio	 Label rouge	 Viande Bovine Française
 Végétarien	 Local	 Recette du chef
 Contient du porc	 MSC	

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc



Lundi



Mardi












Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	 Betterave vinaigrette (BIO)		 Taboulé	Radis / Beurre	
Plat	 Pavé de colin sauce crème   Ecrasé de pomme de terre	 Aiguillette de poulet label sauce julienne de légumes Fromage râpé Pâtes  Fatayer épinard chèvre sauce julienne de légumes	 Croq pané de blé fromage  Ratatouille de légumes (BIO) Boulgour	 Sauté de boeuf VRC à la provençale Beignets de Chou Fleur Pavé au cabillaud haché sauce provençale	 Pizza royale* Salade iceberg  Pizza au fromage
Fromage	 Edam (BIO)	Camembert			
Dessert	Prunes rouge	Yaourt aux fruits	Chou à la crème Vanille	 Crème dessert Chocolat (BIO)  Ananas (BIO)	
Goûter	Yaourt nature sucré Gaufrette vanille Jus d'orange	Petit pain chocolat Jus de pomme Liégeois saveur Chocolat	Compote pomme fraise Fromage blanc nature sucré Petit beurre	Madeleine Purée pomme abricot Lait aromatisé chocolat	Mini cake framboise Yaourt aromatisé Jus de pomme

## LÉGENDE



Bio



Végétarien



Contient du porc



Label rouge



Local



MSC



Viande Bovine Française



Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.


\*Présence de porc

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**


Entrée




Pastèque

Tomate au persil


 Concombre sauce  
ciboulette (BIO)

Plat

 Bouchée sarrasin  
Jardinière 4 légumes

 émincé de volaille label  
et son jus  
 Gratin dauphinois  
 Samoussa aux légumes  
et son jus


 Pépites de colin dorées aux  Cheese burger  
3 céréales  
Ketchup (dosette)  
Sauce crème  
Frites  
Brocolis au beurre  
 Riz (BIO)  
 Cheese poisson

 Omelette nature  
semoule  
Piperade


Fromage Mimolette


Coulommiers

Dessert Melon

 Crème dessert vanille  
(BIO)

Kiwi

 Yaourt nature sucré  
(BIO)

 cake aux pépites de  
chocolat maison




Goûter




 Petit suisse aux fruits  
Gaufrette chocolat  
Jus d'orange



 Moelleux ananas coco  
Compote de fruits  
Yaourt à boire

 Brownies  
Lait nature  
Purée pomme cassis

 Galette Bretonne  
Banane  
Lait aromatisé chocolat

 Fromage blanc aromatisé  
Jus d'ananas  
Petit beurre
**LÉGENDE**
 Bio  
 Végétarien  
 Contient du porc

 Label rouge  
 Local  
 MSC

 Viande Bovine Française  
 Recette du chef

 Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations  
possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Salade de riz aux petits légumes (BIO)		
Plat	Paupiette de veau sauce aux herbes   Ecrasé de pomme de terre Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	 Rôti de dinde Label Sauce ketchup Potatoes  Falafel quinoa	 Quiche aux fromages Salade iceberg	 Limande meunière Sauce Béarnaise  Pommes vapeurs  Haricot vert (BIO)	 Egréné de boeuf à la bolognaise Spaghetti Fromage Rapé  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage				Saint Paulin	Carré frais
Dessert	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	Galette Bretonne	Nectarine	Eclair au chocolat	 Prunes (BIO)
Goûter	Spéculoos Spécialité pomme coing Lait nature	Yaourt nature sucré Jus de pomme Sablé de retz	Croissant Flan saveur vanille Jus d'orange	Pomme Yaourt à boire Biscuit cuillère	Pâte à tartiner + Pain Petit suisse aux fruits Jus d'ananas

## LÉGENDE



Bio



Label rouge



Viande Bovine Française



Végétarien



Local



Recette du chef



Contient du porc



MSC


Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc




**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**



Entrée



 Concombre vinaigrette  
(BIO)


 Carottes râpées




 Tomate sauce vinaigrette  
(BIO)

Plat

 Escalope de volaille label  
sauce suprême  
Gratin de Courgettes et  
Pomme de Terre  
 Nem aux Légumes  
sauce suprême

 Lasagne de Boeuf VBF  
Salade iceberg  
 Lasagne de légumes





 Boulettes à l'agneau sauce  
tomate  
Tomate provençale  
Chevrier verts  
Fricassée de poisson  
sauce tomate

 Pavé au veau haché U.E  
sauce beryc  
Sauce Barbecue  
 Pommes vapeurs  
Haricot vert ails et fines  
herbes  
 Nugget's au fromage

Pavé de colin  
Sauce basquaise  
semoule  
Ratatouille de légumes

Fromage  Tomme (BIO)

Brie

Dessert  Flan saveur chocolat Pomme (BIO) Délicatesse aux fruits
 Yaourt nature sucré  
(BIO)

Pêche

Goûter

Ourson fourre chocolat  
Spécialité pomme banane  
Lait aromatisé chocolat




Yaourt nature sucré  
Quatre quart  
Jus d'orange




Banane  
Gâteau abricots  
Lait nature



Madeleine  
Purée de pomme  
Yaourt à boire

Gaufre Liégeoise  
Petit suisse sucré  
Jus de pomme

## LÉGENDE

 Bio  
 Végétarien  
 Contient du porc

 Label rouge  
 Local  
 MSC

 Viande Bovine Française  
 Recette du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc