



Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et le Céleri

MERCREDI



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



 Potage de légumes Bio du chef 	Macédoine mayonnaise Salade de haricots verts	 Potage Dubarry du chef	 Céleri rémoulade Bio  Salade coleslaw Bio (carotte, chou blanc)	 Saucisson sec cornichon <i>Roulade de volaille cornichon</i>
Nuggets plein filet + Ketchup	 Chipolatas <i>Saucisse de volaille</i>	 Emincé végétal Bio sauce provençale	 Estouffade de bœuf au paprika	 Parmentier de poisson
Petits pois au jus	Gratin de courgettes Bio et Coquillettes Bio	Carottes cuisinées et Riz Bio	Ratatouille et Semoule Bio + sauce	Salade verte Bio
 Emmental Bio* Chanteneige Bio*	 Coulommiers Bio* Gouda Bio*	Camembert Carré Roussot	 Saint Nectaire* Bûche de chèvre	 Yaourt Bio sucré Yaourt Bio aromatisé
Crêpe au sucre 	Chou vanille Chou chocolat	Mousse au chocolat au lait	Crème Mont Blanc chocolat Crème Mont Blanc vanille	 Ananas frais Clémentine
Pain au lait Fromage blanc aromatisé Clémentine	Baguette pâte à tartiner Yaourt sucré Pomme	Madeleine au chocolat Petit suisse sucré Compote	Baguette barre de chocolat au lait Lait Banane	Baguette Edam 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. »

- Produit de saison
  - Œufs Plein Air
  - Label rouge
  - Viande de porc français
  - Viande bovine française
  - Indication Géographique Protégée (IGP)
  - Bleu Blanc Cœur
  - Pêche responsable
  - Appellation Origin Protégée
  - Agriculture Biologique
  - Produit local
  - Haute valeur environnementale (HVE)
  - Appellation Origin Contrôlée
  - Région ultrapériphérique
- \* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et le Céleri

## LUNDI

Velouté de courgettes Bio du chef

Rôti de porc sauce charcutière  
*Rôti de volaille sauce charcutière*

Haricots verts  
et  
Flageolets

Camembert  
Gouda

Compote pomme Bio  
Compote p/banane Bio

Baguette + confiture  
Yaourt sucré  
Banane

## MARDI

Betteraves Bio vinaigrette  
Chou-fleur Bio vinaigrette

Sauté de bœuf au jus

Purée de légumes Bio

Edam  
Croc lait

Beignet framboise  
Beignet chocolat

Quatre quart  
Fromage blanc sucré  
Pomme

## MERCREDI

Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef  
Cœur de palmier vinaigrette balsamique du chef

Rôti de dinde sauce curry

Carottes persillées  
et  
Boullgour Bio aux épices

Brie  
Saint Nectaire\*

Banane  
Kiwi

Baguette  
Vache qui rit  
Jus d'ananas

## JEUDI



Potage de butternut Bio du chef

Nuggets de blé sauce tartare

Courgettes gratinées  
et  
Coquillettes

Yaourt Bio sucré  
Yaourt Bio aromatisé

Tarte aux pommes

Croissant  
Petit suisse aromatisé  
Compote

## VENDREDI

Carottes râpées Bio vinaigrette  
Salade verte Bio emmental

Filet de colin aux agrumes

Gratin de brocolis Bio  
et  
Riz Bio

Fromage blanc aromatisé  
Fromage blanc\* + sucre

Poire  
Orange

Baguette beurre  
Lait chocolat  
Clémentine

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. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



## VENDREDI



### VACANCES SCOLAIRES

Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et le Céleri

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Betterave vinaigrette</p>	<p>Saucisson sec cornichon</p> <p>Roulade de volaille cornichon</p>	<p>Salade arc en ciel Bio (tomate, céleri, maïs)</p> <p>Salade coleslaw Bio (chou blanc, carotte)</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Friand à la viande</p>	<p>Potage de légumes Bio du chef</p>
<p>Rôti de porc à la moutarde</p> <p>Rôti de dinde à la moutarde</p>	<p>Estouffade de bœuf sauce forestière</p>	<p>Filet de colin sauce aurore</p>	<p>Gratin de coquillettes Bio au jambon</p> <p>Gratin de coquillettes Bio à la dinde</p>	<p>Nuggets de blé ketchup</p>
<p>Purée de pommes de terre Bio</p>	<p>Gratin de courgettes et Semoule Bio</p>	<p>Gratin de brocolis Bio et Blé Bio</p>		<p>Purée de légumes</p>
<p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Petit suisse nature Bio* + sucre</p>	<p>Emmental Bio*</p> <p>Chanteneige Bio*</p>	<p>Mimolette</p> <p>Samos</p>	<p>Vache qui rit Bio*</p> <p>Tomme Bio*</p>	<p>Yaourt sucré Bio</p> <p>Yaourt nature Bio* + sucre</p>
<p>Clémentine</p> <p>Pomme</p>	<p>Crème Mont Blanc vanille</p> <p>Crème Mont Blanc caramel</p>	<p>Orange</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Moelleux chocolat crème anglaise</p>	<p>Compote pomme fraise</p> <p>Compote pomme abricot</p>
<p>Baguette pâte à tartiner</p> <p>Lait nature</p> <p>Banane</p>	<p>Muffin</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Clémentine</p>	<p>Baguette</p> <p>Gouda</p> <p>Compote</p>	<p>Baguette + beurre</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p>Brioche</p> <p>Lait chocolat</p> <p>Pomme</p>

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. »

Produit de saison

Œufs Plein Air

Viande bovine française

Pêche responsable

Appellation Origine Protégée

Plat végétarien

Label rouge

Indication Géographique Protégée (IGP)

Produit local

Haute valeur environnementale (HVE)

Agriculture Biologique

Viande de porc français

Bleu Blanc Cœur

Région ultrapériphérique

Appellation Origine Contrôlée



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



## LUNDI



Le fruit et le légume du mois:  
L'Orange et le Céleri

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI



<p>Carottes râpées Bio vinaigrette de Xérès du chef</p> <p>Céleri rémoulade Bio</p>	<p>Potage de légumes Bio du chef</p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade de blé</p>	<p>Chou blanc mayonnaise</p> <p>Chou rouge vinaigrette</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Salade de perles</p>
<p>Lasagnes de légumes Bio</p>	<p>Saucisse de Toulouse <i>Saucisse de volaille</i></p>	<p>Filet de lieu sauce crème ciboulette</p>	<p>Bolonara</p>	<p>Filet de poulet sauce pizzaiolo</p>
<p>Salade verte</p>	<p>Carottes cuisinées et Lentilles</p>	<p>Purée de brocolis Bio</p>	<p>Macaroni Bio + râpé</p>	<p>Haricots verts Bio et Flageolets</p>
<p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Camembert Bio* Edam Bio*</p>	<p>Mimolette Fourme d'Ambert*</p>	<p>Yaourt Bio sucré Yaourt Bio aromatisé</p>	<p>Gouda Bio* Brie Bio*</p>
<p>Tarte normande Tarte poire</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Clémentine Kiwi</p>	<p>Ananas frais Orange</p>	<p>Velouté aux fruits</p>
<p>Pain au chocolat Petit suisse nature + sucre Orange</p>	<p>Baguette Kiri Jus de pomme</p>	<p>Gaufre liégeoise Lait nature Compote</p>	<p>Baguette + confiture Fromage blanc sucré Banane</p>	<p>Baguette barre de chocolat au lait Yaourt aromatisé Pomme</p>



« 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. »

- Produit de saison
- Œufs Plein Air
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Label rouge
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Produit local
- Haute valeur environnementale (HVE)
- Agriculture Biologique
- Viande de porc français
- Bleu Blanc Cœur
- Région ultrapériphérique
- Appellation Origine Contrôlée

\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles