



VACANCES SCOLAIRES

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

VENDREDI



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<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
- 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



Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et la Carotte



LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes du chef	Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef Céleri Bio vinaigrette balsamique du chef	Chou rouge au maïs Endives aux croûtons	Salade brésilienne (salade, radis, avocat, maïs) Taboulé Salade piémontaise
Estouffade de bœuf au poivre	Tortelloni Bio mozzarella à la Napolitaine sauce à part	Filet de colin sauce crème ciboulette Rôti de porc jus au thym Rôti de dinde jus au thym	Brandade de poisson
Haricots verts Bio et Pommes vapeur Bio	Brocolis Bio béchamel et Torsades Bio	Purée de légumes Bio	Salade verte Bio
Edam Cantal*	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre	Coulommiers Bio* Chanteneige Bio*	Yacourt Bio Quart de lait Vache qui rit Bio* Brie Bio*
Orange Pomme	Donut's au sucre Donut's au chocolat	Velouté aux fruits	Ananas frais Tarte Normande Tarte aux poires
Baguette & beurre Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Brioche Lait nature Compote	Baguette Emmental Banane	Baguette Croc lait Jus de pomme Madeleine Petit suisse sucré 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



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



Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et la Carotte

MERCREDI



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombres Bio bulgare</p> <p>Chou blanc Bio vinaigrette</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Crêpe aux champignons</p>	<p>Carottes râpées Bio vinaigrette</p> <p>Betteraves Bio vinaigrette</p>	<p>Terrine de campagne et cornichon</p> <p>Roulade de volaille et cornichon</p>	<p>Velouté de courgettes Bio du chef</p>
<p>Cordon bleu de volaille</p>	<p>Rôti de porc sauce Vallée d'Auge</p> <p>Rôti de dinde sauce Vallée d'Auge</p>	<p>Galette de boulgour pois chiche emmental sauce tomate à part</p>	<p>Filet de lieu sauce normande</p>	<p>Bolognaise</p>
<p>Petits pois carottes</p>	<p>Jardinière de légumes Bio</p> <p>et</p> <p>Pommes vapeur Bio</p>	<p>Piperade de légumes</p> <p>et</p> <p>Riz</p>	<p>Purée de carottes Bio</p>	<p>Pennes Bio + râpé</p>
<p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Petit suisse nature Bio* & sucre</p>	<p>Brie</p> <p>Emmental</p>	<p>Yaourt sucré Bio</p> <p>Yaourt nature Bio* & sucre</p>	<p>Gouda Bio*</p> <p>Vache qui rit Bio*</p>	<p>Mimolette</p> <p>Camembert</p>
<p>Pomme</p> <p>Orange</p>	<p>Compote pomme Bio</p> <p>Compote pomme banane Bio</p>	<p>Banane</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Gâteau basque</p>	<p>Crème dessert Mont Blanc vanille</p> <p>Crème dessert Mont Blanc chocolat</p>
<p>Baguette</p> <p>Samos</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette & pâte à tartiner</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Compote</p>	<p>Croissant</p> <p>Lait nature</p> <p>Orange</p>	<p>Baguette & confiture</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette</p> <p>Edam</p> <p>Jus d'ananas</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:
La Pomme et la Carotte

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Chou blanc vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Œuf dur Bio mayonnaise	Potage de légumes Bio du chef	Concombres Bio bulgare Radis Bio & beurre	Taboulé Salade de pommes de terre
Omelette sauce pizaiolo à part	Tortelli aux bolets sauce crème à part	Sauté de bœuf sauce paprika	Choucroute <i>Choucroute volaille</i>	Filet de poisson meunière sauce tartare
Purée de pommes de terre Bio		Ratatouille Bio et Macaroni Bio	Légumes choucroute	Haricots verts Bio et Boulgour Bio
Emmental Bio* Coulommiers Bio*	Tomme blanche Samos	Yaourt aromatisé Yaourt nature & sucre	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre	Camembert Bio* Edam Bio*
Pomme Orange	Compote pomme abricot Bio Compote pomme Bio	Mousse au chocolat au lait	Ananas frais Banane	Ile flottante
Petits beurre Yaourt aromatisé Compote	Baguette & beurre Petit suisse sucré Jus d'ananas	Baguette Vache qui rit Jus d'orange	Pain au lait Yaourt sucré Jus de pomme	Baguette & confiture Lait nature 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 | 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



Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et la Carotte

VENREDI



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Betteraves Bio vinaigrette balsamique du chef Céleri Bio rémoulade	Terrine de légumes sauce cocktail Terrine de poisson sauce cocktail	Salade piémontaise Bio Salade coleslaw Bio	Chou blanc Bio vinaigrette Chou rouge Bio vinaigrette	Potage Dubarry Bio du chef
Saucisse de Toulouse <i>Saucisse de volaille</i>	Filet de poulet sauce colombo	Sauté de veau sauce marengo	Parmentier de poisson (purée Bio)	Palet végétarien à l'Italienne + sauce à part
Carottes cuisinées et Lentilles	Courgettes persillées Bio et Coquillettes Bio	Blé Bio aux petits légumes	Salade verte	Purée de pommes de terre Bio
Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre	Edam Bio* Brie Bio*	Cantal* Croc lait	Coulommiers Gouda	Yaourt aromatisé Yaourt nature & sucre
Orange Pomme	Compote pomme banane Compote pomme	Ananas frais Banane	Velouté aux fruits	Chou chocolat Chou vanille
Madeleine Yaourt aromatisé Jus d'ananas	Baguette Chanteneige Jus de pomme	Baguette & confiture Petit suisse aromatisé Banane	Baguette & pâte à tartiner Yaourt sucré Compote	Brioche Lait nature 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
- Viande bovine française
- Pêche responsable
- Appellation Origine Protégée
- Plât 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



Betteraves Bio vinaigrette de Xérès du chef
Macédoine Bio vinaigrette de Xérès du chef

Pizza au fromage

Salade verte Bio

Mimolette
Pyrénées

Ile flottante

Croissant
Yaourt sucré
Pomme

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis

MARDI

Taboulé
Salade de riz niçois

Sauté de bœuf sauce pizzaiolo

Gratin de chou fleur Bio
et
Pommes de terre Bio

Vache qui rit Bio*
Brie Bio*

Ananas frais
 Banane

Baguette & confiture
Petit suisse aromatisé
Jus de pomme

MERCREDI

Concombres vinaigrette de Dijon du chef
 Céleri vinaigrette de Dijon du chef

Filet de lieu sauce aurore

Gratin de brocolis Bio
et
Boulgour Bio

Petit suisse aromatisé Bio
Petit suisse nature Bio* & sucre

Compote pomme banane
Compote pomme

Baguette
Gouda
Jus d'orange

JEUDI

Potage de légumes Bio du chef

Nugget's de poulet plein filet & ketchup

Petits pois carottes

Emmental Bio*
Chanteneige Bio*

Velouté aux fruits

Gaufre liégeoise
Lait nature
Compote

VENDREDI

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

Bolognaise

Torsades Bio & râpé à part

Yaourt aromatisé Bio
 Yaourt nature Bio* & sucre

Orange
Pomme

Baguette
Samos
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. »

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



MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis

**Chocolat
fête**

LUNDI

Concombres bulgare
Radis & beurre



Potage crécy Bio du chef

MERCREDI

Cervelas et cornichon
Roulade de volaille et cornichon

JEUDI

Carottes râpées Bio et œuf dur façon nid de Pâques

VENDREDI

Taboulé
Salade piémontaise

Filet de colin meunière & citron

Lasagnes de légumes Bio

Rôti de porc sauce provençale
Rôti de dinde sauce provençale

Parmentier de canard (purée Bio)

Filet de poulet sauce paprika

Julienne de légumes et Blé Bio

Salade verte

Gratin de courgettes Bio et Riz Bio



Chèvre tine

Coquillettes Bio

Yaourt sucré Bio
Yaourt nature Bio* & sucre

Camembert
Chanteneige

Emmental Bio*
Brie Bio*

Moelleux chocolat crème anglaise et chocolat de Pâques

Edam Bio*
Coulommiers Bio*

Pomme
Banane

Crème Mont Blanc vanille
Crème Mont Blanc chocolat

Brassé fruits

Compote pomme
Compote pomme banane

Baguette & beurre
Petit suisse aromatisé
Orange

Pain au lait
Lait chocolat
Banane

Baguette & confiture
Fromage blanc sucré
Jus d'orange

Madeleine
Yaourt aromatisé
Jus de pomme

Baguette & barre de chocolat au lait
Petit suisse sucré
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. »

- 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



Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis

MERCREDI



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Betteraves Bio vinaigrette</p>	<p>Carottes râpées Bio vinaigrette balsamique du chef</p> <p>Chou blanc Bio vinaigrette balsamique du chef</p>	<p>Potage de légumes verts du chef</p>	<p>Salade de lentilles vinaigrette de Dijon du chef</p> <p>Haricots verts vinaigrette de Dijon du chef</p>	<p>Endives mimolette</p> <p>Chou rouge aux pommes</p>
<p>Tarte thon tomate</p>	<p>Rôti de porc sauce dijonnaise</p> <p>Rôti de dinde sauce dijonnaise</p>	<p>Risotto aux petits légumes (riz Bio)</p>	<p>Sauté de bœuf sauce chasseur</p>	<p>Filet de colin sauce curry</p>
<p>Salade verte Bio</p>	<p>Purée de haricots verts Bio</p>	<p>Petit suisse aromatisé Bio</p> <p>Petit suisse nature Bio* & sucre</p>	<p>Gratin de courgettes Bio et Semoule Bio</p>	<p>Piperade de légumes et Macaroni Bio</p>
<p>Saint Nectaire*</p> <p>Bûche de chèvre</p>	<p>Carré de l'est</p> <p>Gouda</p>	<p>Petit suisse nature Bio* & sucre</p>	<p>Emmental Bio*</p> <p>Tomme Bio*</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature & sucre</p>
<p>Compote pomme fraise</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Banane</p> <p>Orange</p>	<p>Eclair chocolat</p> <p>Eclair vanille</p>	<p>Ananas frais Bio*</p> <p>Pomme Bio*</p>
<p>Baguette & barre de chocolat au lait</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>Baguette & beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Orange</p>	<p>Brioche</p> <p>Lait</p> <p>Compote</p>	<p>Sablé chocolat</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Banane</p>	<p>Baguette</p> <p>Edam</p> <p>Jus d'orange</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

MARDI

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis



LUNDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



Œuf dur mayonnaise	Concombres à la crème	Taboulé	Chou blanc Bio vinaigrette
Pizza fromage	Radis & beurre	Salade piémontaise	Salade arc en ciel Bio (céleri, maïs)
Salade verte Bio	Couscous poulet	Sauté de bœuf sauce basquaise	Bolognaise de thon
Emmental Bio* Vache qui rit Bio*	Couscous légumes et Semoule Bio	Carottes cuisinées Bio et Riz Bio	Torsades
Tarte flan Tarte aux poires	Yaourt sucré Bio Yaourt nature Bio* & sucre	Mimolette Fourme d'ambert	Chanteneige Bio* Brie Bio*
Baguette & beurre Yaourt sucré Pomme	Ananas frais Banane	Yaourt Bio fraise	Orange Pomme
	Baguette & confiture Fromage blanc sucré Compote	Croissant Petit suisse sucré Banane	Madeleine Yaourt aromatisé 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. »

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

Le fruit et le légume du mois:
La Pomme et le Radis

VENREDI



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Concombres Bio vinaigrette de Xérès du chef Chou blanc Bio vinaigrette de Xérès du chef	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Potage de légumes Bio du chef	<p style="text-align: center; background-color: #ff0000; color: white; padding: 20px;">FERIE</p>	Carottes râpées vinaigrette balsamique du chef Radis & beurre
Chipolata Saucisse de volaille	Filet de colin sauce normande	Estouffade de bœuf sauce forestière		Nugget's de blé & ketchup
Lentilles aux oignons	Haricots verts persillés et Pommes de terre	Gratin de courgettes et Blé		Purée de pommes de terre Bio
Coulommiers Bio* Gouda Bio*	Edam Bio* Brie Bio*	Petit suisse aromatisé Bio Petit suisse nature Bio* & sucre		Camembert Bio* Vache qui rit Bio*
Tarte Normande Tarte au chocolat	Compote pomme banane Bio Compote pomme Bio	Pomme Ananas frais		Crème Mont Blanc vanille Crème Mont Blanc chocolat
Baguette & beurre Yaourt aromatisé Orange	Madeleine Petit suisse sucré Orange	Baguette Chanteneige Jus de pomme		Brioche Lait chocolat 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. »

- 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