



































	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Taboulé oriental  	Betteraves BIO vinaigrette  	Melon	Crudités BIO vinaigrette  	Salade de pâtes multicolore (torti tricolore, tomate, maïs)  
PLAT PROTIDIQUE	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc* local 	Cassoulet* (plat complet) 	Boulettes de bœuf aux légumes  	Timbale de colin au curcuma 
	Crêpe au fromage SV	Torsades aux légumes provençaux et fromage (plat complet)   SV SP	Crêpe au fromage SV SP	Falafels BIO en sauce   SV	
ACCOMPAGNEMENT	Pommes quartiers avec peau + mayonnaise	Courgettes à la tomate 	Haricots blancs SV SP	Semoule 	Chou-fleur 
LAITAGE	Vache qui rit 	Yaourt sucré 	Petit fruité 	Yaourt pot mixé fraise Ferme de la chapelle Brestot  	Camembert
DESSERT	Flan nappé caramel 	Coupelle pomme 	Gâteau basque		Fruit

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux *Plat contenant du porc

 Les produits biologiques

 Nouveauté

















SV Sans viande


SP Sans porc


 Viande bovine d'origine française


Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Betteraves BIO vinaigrette  	FÉRIÉ	Carottes râpées  	Houmous du chef, à tartiner 	Duo de saucissons* (à l'ail et sec)	
PLAT PROTIDIQUE	Crêpe champignons		Coquillettes volaille au pistou (plat complet)  	Feuilleté au saumon	Tomates SV SP	
ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre		Croquettes de maïs SV	Coquillettes 	Salade verte	Gratin de pommes de terre au fromage de montage (plat complet)  
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes		Edam à la coupe	Yaourt sucré 	Meule de Bray 	
DESSERT	Yaourt aromatisé vanille 		Fruit 	Coupelle pomme 	Gâteau du chef aux myrtilles 	

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef


 Les produits locaux *Plat contenant du porc

 Les produits biologiques

 Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

 Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Pâté de foie* local Tomates	Pique-nique	Radis	Pastèque	Crudités BIO vinaigrette 	
PLAT PROTIDIQUE	Brandade de poisson (plat complet) 		Teddy cheese (plat complet) 	Feuilleté de chèvre	Flan Lorrain* 	
ACCOMPAGNEMENT					Chou-fleur béchamel 	Steak haché végétal
LAITAGE	Petit fruité 				Gouda 	Salade verte
DESSERT	Madeleine			Yaourt à la myrtille 	Fruit 	Pommes de terre quartier avec peau
						Fondu Président
					Entremets caramel du chef 	

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux *Plat contenant du porc

Les produits biologiques

Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombre bulgares 	Betteraves BIO vinaigrette 	Terrine de campagne locale* Macédoine mayonnaise SV SP	Crudités BIO mayonnaise	Melon
PLAT PROTIDIQUE	Timbale de colin à la crème de curry 	Jambonneau* Poisson pané SV SP	Croque-monsieur* Tarte au fromage SV SP	Emincé de volaille Poisson pané SV	Flan de brocolis au fromage
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Macaroni	Salade verte	Blé à la tomate 	Pommes rissolées
LAITAGE	Chanteneige	Petit suisse aromatisé	Camembert	Petit moulé nature	Yaourt sucré
DESSERT	Yaourt aromatisé à la vanille	Coupelle pomme fraise	Ile flottante	Mousse au chocolat 	Gâteau du chef au yaourt

Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

Préparé par notre chef

Les produits locaux *Plat contenant du porc

Les produits biologiques

Nouveauté

SV Sans viande

SP Sans porc

Viande bovine d'origine française

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !