

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

	Tomate		Pastèque BIO Aide UE à destination des écoles	Carottes râpées BIO locales Aide UE à destination des écoles
Colin mariné thym citron	Vinaigrette nature	Escalope de poulet LR à la sauge		Vinaigrette nature <b>servie à part</b>
Pané de blé fromage épinards	Sauté de bœuf BIO sauce charcutière (oignon, ail, tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)	Bouchées végétariennes et sauce basilic (protéines de blé et de pois, oignon, malt d'orge)	Semoule BIO façon couscous (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)	Limande meunière
Riz à la tomate	Coquillettes à la mexicaine (tomates, poivrons, haricots rouges, cumin, paprika, ail)	Mélange de légumes et haricots plats et boulgour (brocolis, carottes jaunes et oranges)		Pané de blé
Camembert	Coquillettes BIO aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)	Cantal	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Chou fleur BIO béchamel
Fruit ECORESPONSABLE	Mister Freeze	Fruit BIO		Gâteau au chocolat
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Compote de pommes	Croissant du boulanger  Fruit	Baguette et tablette de chocolat Yaourt nature et sucre	Barre bretonne  Fruit	Baguette et confiture de fraise Fromage frais nature sucré

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- France Agrimer

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	----------------

**LE JOUR DU**

	Concombres		Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise) et dés d'emmental	
Saucisse de Francfort <i>* Knack de volaille</i>	Vinaigrette	Steak de colin à l'oseille	Rôti de bœuf BIO sauce cocktail	Pavé de merlu sauce armoricaine (oignon, estragon, ail, tomate, crème, brunoise de légumes)
Batonnets (sticks) végétariens et ketchup	 Boulgour BIO et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, ail, oignon, cumin, raisins, abricots, cardamome)	<i>Emincé de pois sauce Amérique</i> (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)	<i>Quenelles nature sauce blanquette</i> (oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)	<i>Bouchées au pistou</i> (blé, protéines de pois, tomate, oignon, fromage ail, basilic)
Riz et Carottes vichy BIO locales		Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Polenta crémeuse à la carotte (carotte BIO)
Saint Nectaire Aide UE à destination des écoles		Edam BIO		Camembert
Fruit BIO Aide UE à destination des écoles	Flan nappé caramel	Fruit BIO	Beignet framboise	Milshake mangue vanille
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre	Marbré	Pompon cacao	Baguette et confiture d'abricot	Baguette et beurre
Compote de pommes	Fruit	Compote pomme banane	Fromage frais nature sucré	Jus de pomme

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale
- France Agrimer

**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**       **VENDREDI**

**LE JOUR DU**

Tomate BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>  Vinaigrette nature <b>servie à part</b>		Melon jaune BIO	<b>LE PAYS BASQUE</b> Salade verte BIO et croûtons <b>servie à part</b> <b>Aide UE à destination des écoles</b>  Vinaigrette au piment d'espelette <b>servie à part</b>	Salade de coquillettes <b>HVE</b> au pesto (basilic, huile d'olive, tomate, ail)
Omelette BIO	Nuggets de volaille	Sauté de bœuf BIO sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricos secs, cumin, cannelle, curry, petits légumes, raisins secs)	Axoa de bœuf BIO	Colin au thym et citron
	Cordon végétal	Semoule façon couscous BIO	Riz à la basque (huile d'olive, ail, oignon, brunoise de poivron, tomate, épice paëlla)	Palet coco curry (protéines pois et blé, carotte, courgettes, semoule, chapelure, lait de coco, tomate, tapioca) sauce enrobante à l'ail
Ratatouille BIO et blé BIO	Epinards béchamel BIO  et pommes de terre cubes vapeur	Semoule BIO	Riz	Petits pois saveur soleil
Yaourt aromatisé à la banane BIO	Cantal <b>Aide UE à destination des écoles</b>		Gâteau basque	Fromage frais nature sucré
	Fruit BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>	Mister freeze		
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture de fraise	Baguette et beurre Lait	Barre Bretonne Yaourt nature et sucre	Baguette et pâte à tartiner noisette	Pain au chocolat du boulanger
Compote de pomme			Compote de pomme	Fruit

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**
- France Agrimer**

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

**LE JOUR DU**

	 Tomates BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>  Vinaigrette <i>servie à part</i>		 Carottes râpées BIO locales <b>Aide UE à destination des écoles</b>  Vinaigrette <i>servie à part</i>	 Pastèque BIO <b>Aide UE à destination des écoles</b>
Sauté de porc CE2 aux pruneaux <i>* Sauté de dinde aux pruneaux</i>	 Cubes de hoki pané et citron	 Bolognaise de bœuf DURABLE BIO	Rôti de bœuf froid BIO sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)	Cappelletti sauce tomate basilic (pâtes végétales fourrées à la tomate)  et fromage râpé
<i>Pané mozzarella</i>	Omelette BIO	Bolognaise lentilles tomates BIO	Bouchées butternut lentilles et sauce tartare	
Haricots beurre CE2 et gnocchetti BIO local	Printanière de légumes (pomme de terre, carotte, petit pois, haricot vert)	(Spirales BIO avec la bolognaise)	Blé aux petits légumes BIO (petit.pois, navet, carotte)	
Carré	Fromage frais aux fruits	Saint Paulin	Yaourt nature BIO et sucre <i>servie à part</i> <b>Aide UE à destination des écoles</b>	
Fruit ECORESPONSABLE		Fruit BIO		Mister Freeze
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pompon cacao  <a href="#">Compote de pomme ananas</a>	Baguette et beurre Fruit	Gaufre pâtissière (au sucre)  Compote pomme fraise	Baguette et beurre Lait	Baguette et confiture d'abricot  Fruit

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**

- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**

- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**

- Viande d'origine Française**
- Production locale**
- France Agrimer**

# Menu

Du 29 juin au 03 juillet 2026



Nandy

<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------



**LE JOUR DU**

<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Salade de pommes de terre à l'échalote		Tomate, concombre, et maïs	Crêpe au fromage	<b>BONNES VACANCES</b>
Colin poêlé et citron	Merguez sauce rougail (oignon, ail, tomate, herbes de provence, curcuma)	Jambon de Paris LR * Jambon de poulet	Sauté de bœuf BIO sauce basquaise	Salade iceberg et croûtons vinaigrette
Omelette BIO	Curry de pois chiches et riz	Pané mozzarella	Palet coco curry et mayonnaise	Pizza au fromage, chèvre et miel (fromage Mi-chèvre à faire fondre sur la pizza)
Chou fleur BIO béchamel au cheddar	(Riz pilaf pour la merguez)	Purée de pommes de terre	Carottes Vichy CE2	(Mi-chèvre à faire fondre sur la pizza)
Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Edam BIO Aide UE à destination des écoles		Fromage frais aux fruits	Cake au citron
	Fruit ECORESPONSABLE	Mister Freeze		
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Croissant du boulanger	Baguette et miel	Fourrandise à la fraise	Baguette et beurre	Baguette et pâte à tartiner noisette
Compote pomme banane	Fromage frais nature	Fruit	Jus d'ananas	Yaourt nature et sucre

- |                                      |                                  |                   |                    |                            |
|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|
| Produit BIO                          | Appellation d'Origine Protégée   | Pêche responsable | Spécialité du chef | Viande d'origine Française |
| Label Rouge                          | Indication Géographique Protégée | Viande racée      | Nouvelle recette   | Production locale          |
| Issu des régions ultra-périphériques | Appellation d'Origine Contrôlée  | Bleu Blanc Cœur   | Plat durable       | France Agrimer             |

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>REPAS MEXICAIN</b>			
	<b>LE JOUR DU Végé</b> <b>Salade verte BIO, maïs et tomate</b>		Melon jaune BIO	Carottes râpées BIO locales et dès d'emmental cubes
Nuggets de volaille	<b>Vinaigrette</b>	Steak de colin sauce carotte citron anis (jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème)	Rôti de bœuf BIO froid et mayonnaise	Pavé de merlu au bouillon méditerranéen (oignon, ail, tomate, crème, thym, romarin)
Bouchées de blé	<b>Chili sin carne et riz (Haricots rouges BIO sauce chili et riz)</b>	Emincé végétarien sauce carotte citron anis (jus de citron, anis vert, paprika, curry, carotte, crème)	Penne, petits pois à la crème BIO (oignon, ail, petits pois, crème)	Bouchées azuki sauce bobotie (épice paëlla, tomates, abricots secs, cumin, cannelle, curry, raisins secs)
Pommes rissolées et ketchup	<b>Glace</b>	Poêlée de légumes colorée (pommes de terre, carottes jaunes et oranges, courgettes, tomates, ciboulette)	Spirales BIO	Purée de brocolis
Saint Nectaire		Fromage fondu Président	Yaourt nature BIO local et sucre	
Fruit ECORESPONSABLE		Fruit BIO		Gâteau aux zestes de mandarine
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Moelleux caramel beurre salé Yaourt nature et sucre	Baguette et confiture de fraise Fruit	Barre bretonne Fromage frais nature et sucre	Baguette et beurre Fruit	Pompon cacao Fruit

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte BIO et maïs</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf BIO à la provençale (tomate, thym, vinaigre de vin, carottes, champignons, zestes d'orange, olives vertes)</p> <p>Omelette BIO</p> <p>Carottes BIO locales vichy</p> <p>Pommes de terre cubes vapeur</p> <p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p> <p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et miel</p> <p>Fruit</p>		<p><b>REPAS DES ÎLES</b></p> <p>Mijoté de porc <b>CE2</b> sauce colombo (oignon, poivron, ail, mélange colombo, crème) * Sauté de dinde LR sauce colombo</p> <p>Palets coco curry</p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage frais nature sucré</p> <p>Banane BIO sauce chocolat</p> <p><b>GOUTER</b></p> <p>Pain au chocolat du boulanger</p> <p>Compote de pomme fraise</p>	<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Pané de blé</p> <p>Gratin de piperade (macaronis, piperade et fromage râpé)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit BIO</p> <p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre Jus de pomme</p>	<p>Tomate BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette</p> <p>Lasagnes au saumon</p> <p>Lasagnes ricotta épinards</p> <p>Glace</p> <p><b>GOUTER</b></p> <p>Barre Bretonne</p> <p>Fruit</p>

Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable  
 Viande racée  
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

Viande d'origine Française  
 Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>		<b>REPAS ITALIEN</b>	
	Salade de iceberg et croûtons	 Carottes râpées BIO locales	Mortadelle (porc) et cornichons <i>*Terrine de légumes et mayonnaise</i>	 Pastèque BIO
Steak de colin sauce curry	 Œufs durs BIO et mayonnaise	Rôti de boeuf BIO froid sauce béarnaise	Penne bolognaise BIO	Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)
Croc veggie au fromage		Falafels sauce béarnaise	Penne tomates lentilles BIO	Bouchées au pistou
Gnocchetti BIO local	Salade écolière (pommes de terre, carottes, œuf dur, mayonnaise)	Taboulé BIO		Courgettes à l'ail
Yaourt nature BIO locale et sucre	Fromage frais aux fruits			
Fruit Ecoresponsable		Crème dessert à la vanille option glace	Gelato (Glace)	Quatre quart au miel et crème anglaise
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Compote pomme abricot	Pompon cacao Fruit	Fourrandise à la fraise Yaourt aromatisé	Madeleine longue Compote de pomme	Baguette et confiture d'abricot Fruit

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Salade verte BIO radis et maïs</p> <p>Vinaigrette</p>	<p>Samoussa aux légumes</p>	<p><b>REPAS AMERICAIN</b></p> <p>Coleslaw BIO  et emmental cubes</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Pané mozarella</p> <p>Pommes rissolées et ketchup</p> <p>Donut's au sucre</p>	<p><b>LE JOUR DU</b> </p>
<p>Escalope de poulet LR sauce yassa </p> <p>(crème, épice yassa, petits légumes, oignon)</p>	<p>Poisson façon Fish and chips</p>	<p>Rôti de bœuf froid BIO </p> <p>et ketchup</p>		<p>Gâteau d'œufs BIO  sauce tomate BIO</p>
<p>Riz IGP jambalaya </p> <p>(haricot rouge, oignon, ail, carotte cube, tomate concassée, poivron, paprika, cumin)</p>	<p>Bouchées de blé</p>	<p>Emincé de pois sauce blanquette </p> <p>(oignons, ail, mélange 3 légumes, crème, champignons)</p>		<p>Farfalles et julienne de légumes (carotte, céleri, poireaux)</p>
<p>Riz IGP</p>	<p>Epinards béchamel BIO </p> <p>et pommes de terre cubes vapeur et fromage râpé (4C)</p>	<p>Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots)</p>		<p>Edam BIO </p>
<p>Saint Nectaire </p>		<p>Yaourt nature BIO local et sucre </p>		<p>Fruit ECORESPONSABLE</p>
<p>Fruit BIO </p>	<p>Compote pomme ananas</p>			
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et miel Jus de pomme</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre Fruit</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Palets bretons Fromage frais aux fruits</p>		<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et confiture de fraise Fruit</p>

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**       **VENDREDI**

**LE JOUR DU**

			<p><b>REPAS Fête foraine</b></p> <p>Pastèque BIO </p>	<p>Carottes râpées BIO locales et dés d'emmental pour 4C </p>
<p>Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)</p>	<p>Boulettes de bœuf BIO sauce ratatouille </p>	<p>Sauté de porc <b>CE2</b> sauce haricots rouges * Sauté de dinde BBC sauce haricots rouges</p>	<p>Boulettes de colin pané et sauce kipik </p>	<p>Vinaigrette</p>
	<p>Quenelles nature sauce ratatouille</p>	<p>Riz IGP à la méditerranéenne (courgettes dés, tomates, ail, lentilles, thym, laurier)</p>	<p>Bâtonnets (sticks) végétariens et sauce kipik</p>	<p>Steak haché de bœuf RAV</p>
	<p>Légumes aioli (pommes vapeur, chou fleur, carotte, haricot vert) </p>	<p>Courgettes cubes et riz IGP (50/50) </p>	<p>Pommes smiles</p>	<p>Palets coco curry</p>
	<p>Tomme croûte fleurie</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>	<p>Milkshake framboise</p>	<p>Purée pommes de terre brocolis</p>
	<p>Soupe de fraise à la menthe </p>	<p>Fruit BIO </p>		<p>Glace</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Pain au lait (emballé) Yaourt aromatisé</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette  Fruit</p>	<p>Rocher coco choco  Compote pomme banane</p>	<p>Baguette et confiture d'abricot  Fruit</p>	<p>Moelleux au caramel beurre salé  Fruit</p>

- Produit BIO**
- Label Rouge**
- Issu des régions ultra-périphériques**
- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Appellation d'Origine Contrôlée**
- Pêche responsable**
- Viande racée**
- Bleu Blanc Cœur**
- Spécialité du chef**
- Nouvelle recette**
- Plat durable**
- Viande d'origine Française**
- Production locale**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>		<b>REPAS MER ET PIRATES</b>	
	Taboulé BIO		Concombre et dès d'emmental cubes vinaigrette nature	
Steak de colin sauce dieppoise	Tortillas BIO tomate poivron	Rôti de bœuf BIO et mayonnaise	Beignet de calamar et sauce fraicheur	Gratin de macaronis au cheddar et dès de dinde
Bouchées végétariennes		Pané mozzarella	Polet coco curry et sauce fraicheur	Gratin de macaronis au cheddar sans viande
Ratatouille et pommes de terre cubes	Salade iceberg et vinaigrette	Purée de carottes	Riz IGP créole	
Cantal	Fromage frais nature sucré	Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Flan vanille coco	Fraidou
Glace		Fruit BIO		Fruit BIO
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Pain au chocolat du boulanger Fromage frais aux fruits	Baguette et beurre Fruit	Marbré  Coupelle de compote de pomme	Baguette et miel  Fruit	Madeleine longue  Coupelle de Compote pomme abricot

Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable  
 Viande racée  
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

Viande d'origine Française  
 Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>LE JOUR DU</b>	<b>REPAS ARC EN CIEL</b>	
	Carottes râpées BIO locales	Concombres	Trio de crudités et Œuf dur Bio (DECO) vinaigrette et mimolette cubes	Melon
Sauté de bœuf BIO sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomates)	Vinaigrette	Vinaigrette	Steak de colin sauce carotte citron anis (épice paëlla, herbes de provence, farine de riz, crème, huile olive, ail, julienne, oignon)	Saucisse chipolatas *Saucisse de volaille
Omelette BIO et sauce tomate	Hachis lentilles tomate BIO (fromage râpé)	Lasagnes bolognaise	Emincé de pois sauce carotte citron anis (épice paëlla, herbes de provence, farine de riz, crème, huile olive, ail, julienne, oignon)	Stick végétarien
Semoule BIO aux petits légumes		Lasagnes ricotta épinards	Poêlée de légumes colorée (pommes de terre, carottes jaunes et orange, courgettes, tomates, ciboulette)	Haricots blancs sauce tomate
Camembert				Yaourt BIO local vanille 4C
Fruit ECORESponsable	Fruit BIO	Glace	Moelleux garniture framboise	
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture d'abricot	Barre bretonne (A TRANCHER) Yaourt nature et sucre	Baguette et beurre Fruit	Moelleux au caramel beurre salé Fromage frais nature sucré	Baguette et beurre Fruit

Produit BIO  
 Label Rouge  
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée  
 Indication Géographique Protégée  
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable  
 Viande racée  
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef  
 Nouvelle recette  
 Plat durable

Viande d'origine Française  
 Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Tomate BIO		<b>REPAS AMERIQUE</b>  Salade coleslaw BIO (carottes et chou blanc mayonnaise)	<b>LE JOUR DU</b> <b>Vége</b>
Quenelles de volaille sauce curry	Colin meunière	Rôti de bœuf froid BIO et ketchup	Hot Dog de volaille	Salade croquante (carotte brunoise, chou, yaourt, moutarde) et emmental cubes
Riz IGP coco égréné indien	Pané de blé fromage épinards	Emincé de pois sauce champêtre (tomate, ail, huile, petits pois, champignon, carotte, crème, échalote)	Hot dog végétarien	Risoni œuf miel moutarde
Riz safrané (IGP)	Ratouille et blé BIO	Mélange de légumes et haricots plats (brocolis, carottes jaunes et oranges, haricots) et Pommes sautées	Pommes rissolées et ketchup	
Petit moulé nature		Emmental		
Fruit ECORESPONSABLE	Glace	Fruit BIO	 Milk shake mangue vanille	Tarte abricotine fraîche
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre	Marbré	Fourrandise au chocolat Yaourt nature et sucre	Baguette et beurre Compote pomme banane	Croissant du boulanger
Compote pomme fraise	Fruit			Fruit

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

**LUNDI**      **MARDI**      **MERCREDI**      **JEUDI**      **VENDREDI**

**RENTREE SCOLAIRE**

 Tomate BIO  Vinaigrette nature				
Jambon de Paris (Porc) LR *Jambon de volaille				
Pané mozzarella				
Purée de pommes de terre				
Glace				
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Petit pain au lait				
Fruit				

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur
- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable
- Viande d'origine Française
- Production locale