

	Rentrée scolaire	Epiphanie			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise Chou fleur sauce cocktail	Œufs durs mayonnaise Pâté de campagne et cornichons	Salade verte aux croûtons et vinaigrette Pomelos et sucre	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Chou rouge vinaigrette	Potage de légumes Brocolis féta vinaigrette balsamique
Plat	Filet de colin sauce aurore	Emincé de bœuf sauce provençale	Jambon blanc de porc	Steak haché	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Coquillettes bio	Haricots verts bio	Purée de pommes de terre	Flageolets	Gratin de salsifis et pommes de terre
Plat sans viande		Boulettes de soja sauce provençale	Omelette	Aiguillettes de blé carottes panées	Poisson pané
Produit laitier	Tomme blanche Brie	Velouté aux fruits mixés Petit suisse nature et sucre	Mimolette Gouda	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Vache qui rit Fondu carré
Dessert	Choix de fruits de saison	Galette des rois	Flan nappé au caramel Crème vanille	Compote pomme poire individuelle Cocktail de fruits au siron	Fruit de saison Fruit de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc au maïs vinaigrette Carottes râpées vinaigrette persillée	Cervelas et cornichons Surimi et mayonnaise	Salade de pâtes Salade de riz	Céleris râpés rémoulade Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette	Haricots verts à la vinaigrette Macédoine de légumes mayonnaise
Plat	Boulettes de bœuf sauce à l'orientale	Aiguillettes de poulet sauce forestière	Poêlée de colin doré au beurre et citron	Saucisse de Toulouse	Omelette
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre à l'échalote	Chou fleur béchamel	Aligot (purée de pommes de terre à la tome)	Carottes bio au jus et aux herbes
Plat sans viande	Egrené de soja sauce à l'orientale	Falafel de pois chiches sauce forestière	Calamars à la romaine		
Produit laitier	Tomme grise Edam	Yaourt fermier à la vanille Petit suisse nature et sucre	Bûchette mi-chèvre Saint Paulin	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes Chantailou
Dessert	Liégeois à la vanille Flan à la vanille	Madeleine Carré pomme	Fruit de saison bio Fruit de saison	Choix de fruits de saison	Compote pomme fleur d'oranger fraîche

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de potimarron	Salade verte et vinaigrette au curry	Carottes râpées vinaigrette	Friand au fromage	Betteraves à la vinaigrette ciboulette
	Chou fleur sauce cocktail	Endives aux dès de fromage à la vinaigrette	Céleris râpés rémoulade	Tarte tomate chèvre basilic	Champignons à la Grecque
Plat	Sauté de dinde sauce blanquette	Tartiflette	Calamars à la romaine	Rôti de porc au jus	Bolognaise de bœuf
Accompagnement	Riz bio		Epinards branches béchamel	Gratin de brocolis	Tortis et râpé
Plat sans viande	Boulettes sarrazin lentilles sauce blanquette	Filet de colin corn flakes et gratin de pommes de terre		Galette de quinoa	Bolognaise de thon
Produit laitier	Fondu carré Samos	Velouté aux fruits mixés Yaourt nature et sucre	Petit suisse aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Brie Carré de Ligeil	Emmental bio Saint Nectaire
Dessert	Mousse au chocolat Crème au chocolat	Choix de fruits de saison	Cake à la vanille	Choix de fruits de saison	Compote pomme banane individuelle Compote pomme fraise

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Chandeleur VENDREDI
Entrée	Carottes et chou râpés vinaigrette Pomelos et sucre	Taboulé oriental Salade de pommes de terre aux cornichons	Céleris râpés aux pommes vinaigrette Salade verte mimosa et vinaigrette	Pizza au fromage	Betteraves à la vinaigrette Cœurs de palmier en salade
Plat	Jambon blanc de porc	Nuggets de poulet	Paupiette de veau sauce au curry	Parmentier de poisson au potiron	Sauté de bœuf goulash
Accompagnement	Pommes noisettes et mayonnaise	Petits pois	Semoule		Haricots beurre persillés
Plat sans viande	Omelette	Pépites de colin aux 3 céréales	Filet de hoki sauce au curry		Boulettes de soja façon goulash
Produit laitier	Fromage Pyrénées Cantal	Petit suisse aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit moulé nature Fraidou	Yaourt aromatisé Yaourt nature bio et sucre	Camembert Tomme blanche
Dessert	Crème vanille Flan vanille	Fruit de saison bio Fruit de saison	Compote pomme fraîche	Choix de fruits de saison	Crêpe au sucre
	Fruit de saison				

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.