



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU Végé</b>			
Salade verte et maïs  Salade iceberg et brunoise de radis	Betteraves en salade  Macédoine mayonnaise	Carottes râpées BIO  Chou blanc râpé aux raisins	Potage de légumes BIO <i>(pomme de terre, carottes, céleri, poireaux, navets) &amp; croûtons</i>	Pâté de campagne et cornichons (A trancher)  Rillettes de sardines
Emincé de volaille BIO sauce ancienne <i>(crème carottes champignons)</i>  Fricassée de colin sauce blanquette <i>(crème carottes champignon)</i>	Penne LOCALES, flageolets, poivrons et curry	Carré de porc fumé sauce Vallée d'Auge <i>(crème jus de pommes)</i>  Pavé de merlu sauce armoricaine <i>(fumet de poisson, tomate, crème)</i>	Lasagne à la bolognaise  Lasagne au saumon	Cubes de hoki pané
Haricots beurre ciboulette		Riz camarguais		Purée pommes de terre, carotte, céleri BIO
Yaourt nature et sucre  Yaourt aromatisé	Cantal AOC prédécoupé	Fromage fondu Président  Petit moulé nature	Fromage frais aux fruits (50g)  Fromage frais sucré (50g)	Yaourt brassé à la banane Bio
Grand palmier  Rocher choco coco	Orange BIO	Compote de pommes  Compote pomme fraise	Ananas	<b>Cake aux pépites de chocolat</b>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette Cotentin Pomme bicolore	Gaufrette au cacao Fromage frais nature et sucre (50g) Jus d'orange	Baguette et barre de chocolat Yaourt aromatisé Poire	Madeleines longues Lait Compote pomme ananas	Baguette et beurre Fromage frais fruité (50g) Jus de raisin

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine contrôlée		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée		
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien						



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

LE JOUR DU **Vege**

 Salade de betteraves Bio à l'échalote  Salade de maïs et tomates	Crêpe au fromage  Crêpe aux champignons	Salade Coleslaw <i>(carottes et chou)</i>  Pomelo et sucre	Chou rouge sauce enrobante à l'ail <i>(mayonnaise, fromage blanc, ail, moutarde)</i>  Céleri rémoulade	Salade verte et cheddar  Salade de mâche aux croûtons
 Cordon bleu  Poissonnette <i>(colin)</i>	 Filet de lieu noir FRAIS sauce normande <i>(crème champignon, oignon)</i>	 Rôti de veau au jus  Filet de hoki à l'oseille	Saucisse de francfort  Accras de morue	 Œufs durs sauce béchamel
Pommes rissolées	 Riz pilaf camarguais	 Brunoise de légumes et coquillettes LOCALES <i>(mélange 50/50)</i>	Carottes Vichy	 Epinards BIO et pommes de terre BIO <i>(mélange 50/50)</i>
Yaourt aromatisé  Yaourt nature et sucre	 Pont l'Evêque à la coupe	Gouda prédécoupé  Emmenthal prédécoupé	Fromage blanc nature et sucre  Fromage blanc aux fruits	Cotentin  Petit moulé ail et fines herbes
Kiwi BIO	Poire locale	Flan au chocolat  Flan vanille nappé caramel	Dougnut	<b>Purée de pommes miel</b>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture de fraise Lait Compote de pommes	Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus d'orange	Grillé normand au cacao Yaourt nature et sucre Kiwi	Baguette Fromage fondu Président Jus de pommes	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre (50g) Banane

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien				



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>LE JOUR DU  Vége</b></p> <p> Salade verte BIO et croûtons</p> <p>Salade de chou chinois et oignons frits (salade asiatique ELIXIR)</p>	<p>Salade de haricots verts vinaigrette</p> <p>Macédoine mayonnaise</p>	<p>Potage aux épinards &amp; croûtons </p>	<p><b>Animation Italie</b></p> <p> Tomate BIO au basilic, vinaigrette terroir </p> <p></p>	<p> Carottes râpées BIO </p> <p>Chou blanc </p>
<p></p> <p> Chili sin carne (riz poivron tomate haricots rouges maïs)</p>	<p> Pavé de colin gratiné au fromage</p> <p> Sauté de bœuf en daube (carotte tomate oignon)</p>	<p>Nuggets de volaille</p> <p> Nuggets de poisson</p>	<p>Pizza fromage</p> <p>Salade verte</p>	<p>Jambon</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Brandade de morue </p>
<p>Fraidou</p> <p>Petit moulé nature</p>	<p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Chou fleur béchamel &amp; pommes de terre </p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Camembert à la coupe</p>	<p> Gorgonzola AOP à la coupe</p>	<p>Fromage frais BIO aux fruits </p> <p>Fromage frais BIO sucré </p>
<p>Compote de pommes à la cannelle</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Pomme Golden locale </p>	<p> Moelleux myrtille et citron</p>	<p> "Stracciatella" aux copeaux de chocolat</p>	<p>Banane</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Paillolines</p> <p>Fromage frais fruité (50g)</p> <p>Jus de raisin</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et miel</p> <p>Grenadine</p> <p>Flan caramel</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Bongâteau fraise</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus d'orange</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Jus de pommes</p>

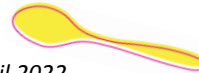
- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU  VÉGE</b>				
Salade de pommes de terre à la parisienne <i>(tomate, maïs, échalote, basilic)</i>  Taboulé	Mâche et dés d'emmental  Salade buffalo <i>(salade verte, haricots rouges et maïs)</i>	Céleri rémoulade  Crèmeux frais aux radis <i>(radis râpés, fromage blanc, jus de citron, ciboulette)</i>	Betteraves BIO en salade  Haricots verts vinaigrette	Salade coleslaw <i>(carottes et chou blanc)</i>  Concombres à la crème & ciboulette
Sauté de porc aux pruneaux  Colin mariné thym citron	Pépinettes LOCALES  Omelette nature	Paupiette de veau sauce moutarde <i>(cannelle cumin raisin secs ail)</i>  Steak haché de cabillaud sauce tomate	Boulettes de bœuf au jus  Colin gratiné au fromage	Filet de hoki meunière
Petits pois BIO		Blé BIO	Pommes smiles	Epinards béchamel BIO et pommes de terre BIO
Yaourt aromatisé  Yaourt nature BIO et sucre	Munster AOC à la coupe	Tomme prédécoupée  Mimolette prédécoupée	Cotentin  Fromage fondu Président	Fromage blanc nature et sucre  Fromage blanc aromatisé
Ananas BIO	Crème dessert au caramel  Crème dessert à la vanille	Poire LOCALE	Abricot au sirop  Cocktail de fruits au sirop	Gaufre pâtissière <i>(au sucre glace)</i>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette Petit moulé nature Compote de pommes	Fourrandise au chocolat Fromage frais nature et sucre (50g) Pomme golden	Croissant Fromage frais fruité (50g) Jus d'orange	Palets bretons Yaourt nature et sucre Kiwi	Baguette et gelée de groseilles Lait Banane



Production locale  
Viande racée  
Spécialité du chef



Produits BIO  
Label Rouge  
Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur  
Pêche responsable  
Plat végétarien



Nouvelles recettes  
Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée  
Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU **Vege**

<p>Salade de lentilles</p> <p>Salade de blé à l'orientale <i>(pois chiches, raisins secs, tomate, oignon)</i></p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Salade verte et surimi</p>	<p>Chou rouge BIO et maïs</p> <p>Chou blanc BIO aux raisins</p>	<p>Tartare de tomates aux herbes <i>(tomates, basilic, ail, cœur de palmier)</i></p> <p>Concombre à la vinaigrette</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Salade iceberg et dés de mimolette</p>
<p> Omelette fraîche</p>	<p> <b>Penne Locales à la bolognaise</b></p> <p> <b>Penne Locales de la mer</b></p>	<p> Steak haché de bœuf mexicaine <i>(poivrons sauce chili paprika)</i></p> <p> Colin mariné à la brésilienne <i>(tomate oignon citron vert)</i></p>	<p> Nuggets de volaille</p> <p> Nuggets de poisson</p>	<p> Pavé de lieu noir FRAIS sauce aïoli</p>
<p> Purée pommes de terre, carottes, haricots verts BIO</p>		<p> Courgettes et riz BIO <i>(mélange 50/50)</i></p>	<p>Frites</p>	<p>Légume aïoli <i>(haricots verts, chou-fleur, pommes de terre)</i></p>
<p>Petit moulé</p> <p>Fraidou</p>	<p> Cantal AOC prédécoupé</p>	<p>Fromage frais aux fruits (50g)</p> <p>Fromage fais sucré (50g)</p>	<p>Camembert à la coupe</p> <p>Bûchette mi-chèvre à la coupe</p>	<p> Yaourt nature et sucre</p> <p> Yaourt aromatisé</p>
<p> Pomme bicolore locale</p>	<p>Flan chocolat</p> <p>Flan vanille</p>	<p>Compote pommes banane</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p> Kiwi BIO</p>	<p> <b>Brownies maison</b></p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Bongâteau fraise</p> <p>Fromage fais nature et sucre (50g)</p> <p>Jus de pommes</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Madeleines longues</p> <p>Lait</p> <p>Banane</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et barre de chocolat</p> <p>Fromage frais fruité (50g)</p> <p>Jus de raisin</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette Cotentin</p> <p>Orange</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU Végé</b>			
Salade colorée <i>(laitue iceberg, radis rondelles et maïs)</i>  Salade du chef <i>(salade, tomate, dés de dinde, emmenthal, olives noires)</i>	Betteraves en salade  Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage  Crêpe jambon fromage	Rémoulade aux saveurs de Provence <i>(ratatouille, oignon, ail, thym, laurier)</i>  Salade coleslaw <i>(carottes et chou blanc)</i>	Concombre à la crème et ciboulette  Salade "chouchou" <i>(chou blanc et rouge râpé, fromage blanc, échalote, mayonnaise)</i>
Boulettes de veau au basilic  Colin gratiné au fromage	 Semoule et haché végétal à la marocaine <i>(tomate oignon cumin cardamome anis vert, raisins et abricots secs)</i> (égréiné BIO)	Escalope de porc à la sauge Cubes de colin sauce dieppoise <i>(champignon crème moule crevette)</i>	Bœuf Bourguignon Filet de hoki sauce estragon	Limande meunière
Macaronis LOCALES		Riz	Haricots beurre à l'ail	Purée de pommes de terre
Emmental prédécoupé  Tomme prédécoupée	Fromage blanc BIO et sucre Fromage blanc BIO aux fruits	Pont l'Evêque AOC à la coupe	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Cotentin  Petit moulé ail et fines herbes
Crème dessert au chocolat  Crème dessert caramel	Poire locale	Ananas frais BIO	Beignet chocolat	Purée de pommes canelle
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et confiture de fraises Yaourt aromatisé Orange	Pompon cacao Lait Compote pomme pêche	Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette Fromage fondu Président Kiwi	Pain au chocolat Fromage frais nature et sucre (50g) Jus d'orange



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



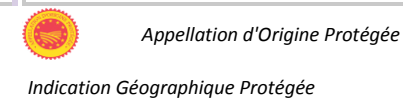
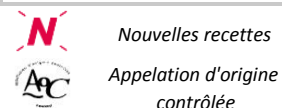
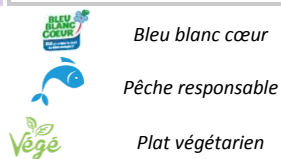
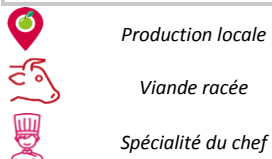
Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>LE JOUR DU Végé</b>	<b>Repas de Printemps</b>	
	Tomate BIO vinaigrette Pomelo et sucre	Salade du chef (salade, tomate, dés de dinde, emmenthal, olives noires) Salade de mâche et maïs	Rillettes au saumon	Céleri rémoulade Chou blanc sauce méditerranéenne (mayonnaise, huile d'olive, basilic, ail, épice paëlla)
FERIE	Couscous merguez Couscous de la mer	Omelette nature	Rôti de veau sauce pascaline (miel romarin persil crème) Filet de limande sauce aurore (béchamel tomate)	Poissonnette et citron
	Couscous de la mer	Epinards & pommes de terre béchamel	Gratin Crécy BIO (carottes, crème, fromage râpé)	Pépinettes LOCALES
	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Brie à la coupe Coulommiers à la coupe	Fromage fondu	Petit suisse fruité BIO Petit suisse nature et sucre BIO
	Orange BIO	Compote pomme poire Compote pomme abricot	<b>Dessert de Pâques et son chocolat</b>	Pomme golden locale
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
	Madeleine longues Lait Compote de pommes	Fourrandise citron Yaourt aromatisé Kiwi	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais nature et sucre (50g) Banane	Baguette Fraidou Jus de pommes





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
<p><b>LE JOUR DU Végé</b></p> <p>Betteraves en salade</p> <p>Cœur de palmier et maïs</p>	<p>Concombres en salade</p> <p>Salade verte et croûtons</p>	<p> Taboulé au boulgour</p> <p> Salade de riz au surimi</p>	<p>Salade coleslaw BIO </p> <p>(carotte et chou)</p> <p>Chou rouge </p> <p>sauce fromage blanc échalote </p>	<p> Céleri rémoulade BIO</p> <p>Radis et beurre </p>
<p></p> <p>Pavé du fromager</p> <p>Riz et ratatouille (mélange 50/50) </p>	<p>Paupiette de veau sauce au miel</p> <p> Pavé de merlu sauce cubaine (fumet de poisson, paprika, cumin, curry)</p> <p> Semoule BIO et jus de légumes</p>	<p>Carré de porc fumé au jus</p> <p> Pavé de colin au pain d'épices</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p></p> <p>Steak haché au jus</p> <p>Accras de morue</p> <p>Pommes campagnardes</p>	<p></p> <p>Cubes de hoki pané et citron</p> <p> Carottes persillées BIO</p>
<p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Camembert à la coupe</p> <p>Carré de l'est à la coupe</p>	<p>Cotentin</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p></p> <p>Munster AOC à la coupe</p>	<p>Yaourt aromatisé </p> <p>Yaourt nature et sucre </p>
<p></p> <p>Poire locale</p>	<p>Ananas au sirop</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Banane BIO </p>	<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Beignet aux pommes</p>
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
<p>Baguette et miel</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage frais fruité (50g)</p> <p>Kiwi</p>	<p>Gaufrette cacao</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Croissant</p> <p>Fromage frais nature et sucre (50g)</p> <p>Banane</p>	<p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Jus d'orange</p>

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine contrôlée		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée		
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien						





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>VACANCES SCOLAIRES</b>				
Salade colorée <i>(iceberg, radis rondelles et maïs)</i>  Salade du chef <i>(salade, tomate, dés de dinde, emmenthal, olives noires)</i>	Tomate et olives noires  Salade Harmonie	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;">LE JOUR DU Végé</div> Macédoine mayonnaise  Betteraves vinaigrette	Pizza au fromage  Friand au fromage	 <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="margin-left: 10px;">Carottes râpées BIO</div> </div>
Chipolatas  Colin pané	Sauté de bœuf sauce chasseur <i>(champignon, estragon, oignon)</i>  Filet de hoki sauce lombarde <i>(tomate ciboulette oignon crème épice paëlla)</i>	<div style="color: green; font-weight: bold;">Végé</div>  Omelette fraîche	Limande meunière et citron	 Nuggets de volaille  Nuggets de poisson
Coquillettes LOCALES	Mélange de légumes <i>(carottes oranges et jaunes, brocolis et haricots plats)</i>	<div style="color: green; font-weight: bold;">Bio</div> Ratatouille et riz BIO <i>(mélange 50/50)</i>	<div style="color: green; font-weight: bold;">Bio</div> Petit pois et carottes BIO	<div style="font-size: 2em; font-weight: bold; color: orange;">Bon Appétit</div> Frites & ketchup
Cantal AOC prédécoupé	Brie à la coupe  Coulommiers à la coupe	Fromage fondu Président  Petit moulé nature	<div style="color: green; font-weight: bold;">Bio</div> Yaourt nature BIO et sucre  <div style="color: green; font-weight: bold;">Bio</div> Yaourt aromatisé BIO	Fromage frais aux fruits (50g)
Crème dessert caramel  Crème dessert vanille	<div style="color: green; font-weight: bold;">Bio</div> Compote de pommes BIO  <div style="color: green; font-weight: bold;">Bio</div> Compote pomme fraise BIO	Pomme golden locale	Orange	Cheesecake maison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Paillolines Yaourt nature et sucre Pomme	Baguette et gelée de groseilles Lait Kiwi	Fourrandise à la fraise Fromage frais sucré (50g) Jus d'orange	Baguette Fraidou Jus de pommes	Pain au chocolat Sirop de citron Banane