












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de légumes variés BIO 		Œuf dur mayonnaise		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Boulettes de volaille sauce crème	Steak haché de boeuf VBF sauce Chili	Gnocchi bolognaïses de lentilles 	Crêpe au fromage 	Saucisse HVE grillée 
Déclinaison	Boulettes de blé façon thaï 	Nugget's de poisson sauce tartare			Saucisses knack végétale 
GARNITURE	Coquillettes HVE	Riz nature	PLAT COMPLET	Gratin de choux fleurs BIO 	Petits pois carottes
PRODUIT LAITIER		Carré d'ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits	Fraidou	Munster AOP
DESSERT	Novly chocolat	Compote du jour BIO 		Crêpe sucrée et sauce chocolat	Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Petit beurre biscuit	Miel	Barre bretonne	Pâte à tartiner	Biscuit fourré fraise
	Fruit 	Jus Multifruit	Compote	Fruit 	Jus de raisin
	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré	Lait chocolat	Lait	Petit suisse aux fruits
		Pain de mie		Brioche	



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien














LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes HVE râpées vinaigrette 			Pâté de campagne HVE 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Pizza au fromage 	Colin meunière MSC quartier de citron	Normandin de veau sauce barbecue	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la mexicaine	Rôti de dinde au jus
Déclinaison			Omelette nature 	Quenelles de brochet sauce nantua	Croustillant fromager 
GARNITURE	Salade verte	Patate douce nature	Carottes BIO à la crème 	Riz et petits légumes	Poêlée maraîchère
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Yaourt velouté aux fruits	Chource AOP		Vache qui rit BIO 
DESSERT		Madeleines	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Cake pépites de chocolat
LES GOUTERS	Moelleux nature	Pain de mie tranche	Carré cacao	Palmiers	Confiture fraise
	Jus d'ananas	Fruit goûter 	Jus d'orange	Compote	Fruit goûter 
	Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré	Lait
					Brioche



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien


















LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage 	Carottes râpées BIO vinaigrette 			
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Omelette nature 	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic Boulettes de blé façon thaï 	Crêpe jambon fromage  Crêpe au fromage 	Tajine de légumes aux pois chiches 	Colin pané MSC quartier de citron
Déclinaison					
GARNITURE	Purée de carottes	Macaronis HVE	Petits pois BIO 	Semoule HVE	Pommes rissolées HVE
PRODUIT LAITIER			Saint Nectaire AOP	Camembert BIO 	Croc'lait BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Beignet chocolat noisette	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Ile flottante crème anglaise
LES GOUTERS	Madelon chocolat Jus de pomme Petit suisse aux fruits	Pain de mie Fruit goûter  Emmental	Biscuit fourré vanille Jus Multifruit Yaourt sucré	Moelleux fraise Compote Fromage blanc sucré	Barre de chocolat Fruit goûter  Lait Pain au lait



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien





LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur sauce cocktail		Velouté de légumes variés BIO 		
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Gratin de gnocchis et épinards au fromage 	Paupiette de veau normande	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Cordon bleu de volaille	Sauté de porc au bleu 
Déclinaison		Omelette nature 		Croustillant fromager 	Boulettes de blé façon thaï 
GARNITURE	PLAT COMPLET	Pommes lamelles persillées	Carottes à la crème	Haricots verts BIO 	Minis Pennes
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé BIO 	Petit cotentin Ail et Fines herbes		Gouda	Emmental BIO 
DESSERT		Fromage blanc au miel et muesli	Liégeois vanille	Fruit frais BIO 	Cake ananas
LES GOUTERS	Jus d'ananas Gouda Pain de mie	Pompon cacao Fruit  Lait	Pâte à tartiner Fruit  Lait Pain au lait	Barre bretonne Compote Yaourt aromatisé	Confiture fraise Fruit  Fromage blanc sucré Brioche



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : PEB

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)