



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	 Salade de quinoa, carottes, avocat		 Potage du chef 	Betteraves vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Accras de morue mayonnaise	 Couscous aux pois chiches (plat complet végétal)		Poulet rôti	 Coquillettes au jambon* (plat complet)
Repas sans viande				Omelette	Poisson pané
ACCOMPAGNEMENT	Boulgour	Semoule	Boulgour	 Pommes vapeur	Coquillettes
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Edam à la coupe		Yaourt sucré	Petit fruité BIO
DESSERT	Coupelle pomme	Fruit BIO		Tranche de quatre-quarts	Galette des rois



Préparé par notre chef



Les produits locaux



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Carottes râpées	 Potage du chef 		Betteraves vinaigrette	 Pommes de terre vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	 Hachis parmentier (plat complet)	Nuggets de blé		Cordon bleu de volaille	 Cœur de colin à la crème de ciboulette
Repas sans viande	 Parmentier de lentilles (plat complet végétal)			Crêpe au fromage BIO	
ACCOMPAGNEMENT	 Brocolis	 Riz		Frites	Chou-fleur BIO
LAITAGE		Yaourt nature sucré BIO		Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
DESSERT	Crème de gruyère et Fruit	Fruit		Yaourt aromatisé	Biscuit fourré fraise



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



**AROM'
PIMENTS**

	LUNDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Céleri mayonnaise	Ocopa (pommes de terre sauce fromage blanc et piment DOUX)	Potage aux légumes	Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Nuggets de poulet	Boulettes végétales sauce tomate et paprika	Cordon bleu de volaille	Brandade de poisson (plat complet)
Repas sans viande	Crêpe au fromage		Poisson pané	
ACCOMPAGNEMENT	Riz	Semoule	Chou-fleur	Pommes vapeur
LAITAGE	Petit suisse aromatisé		Coulommiers	Petit moulé nature
DESSERT	Madeleine	Liégeois vanille	Mousse au chocolat	Fruit



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	 Betteraves et maïs	 Chou blanc sauce fromage  blanc		Friand au fromage	 Salade de semoule, carotte, maïs
PLAT PROTIDIQUE	Beignets de calamars sauce tartare	Cordon bleu de volaille		 Bœuf émincé Normand Herbager	 Emincé de poulet au curry
Repas sans viande		Omelette		Tarte aux poireaux	Tarte aux poireaux
ACCOMPAGNEMENT	Torti	 Pommes vapeur		Frites	 Boulgour
LAITAGE	Petit suisse aromatisé				Pâte à tartiner
DESSERT	Tranche de quatre-quarts	Purée pomme banane Egalim (poche de 3 kg)		Fromage fondu et coupelle pomme	Crêpe nature



Préparé par notre chef



Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREE	 Salade de blé à la macédoine	 Crudité BIO vinaigrette		 Salade jaune (torti, maïs, œuf, mayonnaise)	Carottes râpées à l'orange
PLAT PROTIDIQUE	Feuilleté au chèvre	Lasagnes bolognaises (plat complet)		 Nuggets de poulet BIO	 Poisson pané
Repas sans viande		Tarte aux poireaux		Poisson pané	
ACCOMPAGNEMENT	Purée BIO	Haricots verts		Pommes vapeur	Blé
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes			Fondu Président	Petit suisse aromatisé
DESSERT	Yaourt aromatisé	 Petit moulé nature et coupelle pomme		Fruit BIO	 Gâteau moelleux du chef au citron jaune



Préparé par notre chef



Les produits locaux



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Crêpe au fromage	 Salade de haricots verts et maïs		Betteraves vinaigrette	Crudités BIO vinaigrette
PLAT PROTIDIQUE	Rôti de porc local*  à la diable	Beignets de calamars sauce tartare		 Emincé de volaille à l'indienne	Accras de morue mayonnaise
Repas sans viande	 Potée de lentilles aux carottes (plat complet végétal)			 Cœur de colin sauce citron	
ACCOMPAGNEMENT	 Pommes vapeur	 Pommes vapeur		 Panier du jardinier (pdt, petits pois, h. verts, carottes, navets)	Coquillettes
LAITAGE	Meule de Bray BIO	Petit suisse aromatisé			Fromy
DESSERT	Yaourt sucré BIO	Madeleine		 Petit suisse aromatisé et Madeleine	Donut



Préparé par notre chef



Les produits locaux