


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 			Saucisson ail HVE 	Velouté de légumes variés BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Chili Végétarien aux haricots rouges 	Saucisse HVE grillée  Saucisse knack végétale 	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales	Navarin de porc HVE  Gratin de patates douce au fromage 	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron
Déclinaison					
GARNITURE	Riz créole BIO 	Pennes	Brocolis BIO béchamel 	Mijotée de légumes crémeuse	Epinards branche HVE à la crème
PRODUIT LAITIER		Camembert BIO 	Fromage blanc sucré	Petit suisse aux fruits	Cantal
DESSERT	Crème au caramel	Fruit frais BIO 	Smoothie pomme kiwi	Fruit frais BIO 	Gâteau au chocolat
LES GOUTERS	Carré fraise Fruit frais  Yaourt aromatisé	Barre de chocolat Jus Multifruit Petit suisse sucré Pain au lait	Petit beurre biscuit Compote Lait chocolat	Galette St Michel Jus d'ananas Yaourt sucré	Confiture Abricot Fruit frais  Lait Pain de mie tranche



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 râpées vinaigrette 	Velouté de légumes verts BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Dos de colin MSC sauce Safranée	Carbonara de volaille NOUVELLE AGRICULTURE	Boeuf mironton VBF	Boulettes de veau sauce chasseur	Croustillant fromager 
Déclinaison		Carbonara de légumes et champignons 	Omelette nature 	Tartiflette champignons fromage (plat complet) 	
GARNITURE	Beignets de choux fleurs	Coquillettes HVE	Haricots verts HVE		Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER	Tartare ail et fines herbes	Pont l'évêque AOP	Yaourt sucré		
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Fruit frais BIO 	Compote du jour BIO 	Cake marbré
LES GOUTERS	Pâte à tartiner	Carré cacao	Jus d'orange	Biscuit fourré vanille	Miel
	Fruit 	Compote	Emmental	Jus de pomme	Fruit 
	Lait	Petit suisse aux fruits	Pain de mie	Yaourt sucré	Lait chocolat
	Pain au 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				Mousseron de canard 	
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE au jus	Rôti de porc HVE à la moutarde 	Marmite de poisson MSC sauce crème	Sauté de chapon sauce pain d'épices	Saucisse knack nature 
Déclinaison	Nugget's de blé 	Omelette nature 		Emincé de pois et blé sauce pain d'épices 	Boulettes de blé façon thaï 
GARNITURE	Poêlée campagnarde	Lentilles	Tagliatelles	Potatoes pops	Brocolis béchamel
PRODUIT LAITIER	Carré président	Saint paulin	Yaourt aromatisé BIO 		Camembert
DESSERT	Riz au lait	Fruit frais BIO  	Beignet chocolat noisette	Sapin de Noël aux deux chocolats	Fruit frais BIO  
LES GOUTERS	Barre bretonne	Barre de chocolat	Palet breton	Madelon chocolat	Confiture fraise
	Fruit frais 	Jus Multifruit	Compote	Fruit frais 	Compote
	Lait	Petit suisse aux fruits	Lait chocolat	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré
		Pain au lait			Pain de mie



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			Pâté en croûte cornichons 		Velouté de légumes verts BIO 
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à la moutarde	Gratin montagnard 	Boudin blanc aux deux pommes 		Poisson meunière MSC sauce citron
Déclinaison	Galette de quinoa provençale 		Emincé de pois et blé au miel et fruits secs 		
GARNITURE	Gratin de choux fleurs	PLAT COMPLET	Riz créole BIO 		Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Croc'lait BIO 	Fromage blanc sucré			
DESSERT	Flan nappé caramel	Compote	Fruit frais BIO 		Cake ananas 
LES GOUTERS	Galette St Michel	Moelleux chocolat	Miel		Confiture Abricot
	Fruit frais 	Jus Multifruit	Compote		Fruit frais 
	Lait	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits		Lait chocolat
			Pain au lait		Pain de mie



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 râpées BIO vinaigrette 				
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Haché au boeuf VBF dosette de ketchup	Bouchée à la reine		Filet mignon de porc aux champignons 
Déclinaison	Omelette nature 	Dos de colin MSC velouté petits légumes	Minis Camemberts panés 		Pavé de poisson MSC à l'emmental
GARNITURE	Coquillettes HVE	Ratatouille	Pommes duchesse		Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Petit suisse aux fruits	Saint Nectaire AOP		Edam BIO 
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Cocktail de fruits		Cake chocolat crème de marron
LES GOUTERS	Madeleines longues	Jus de pomme	Confiture fraise		Barre de chocolat
	Fruit frais 	Emmental	Compote		Fruit frais 
	Fromage blanc sucré	Pain de mie	Lait chocolat		Lait
			Brioche		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,...)