



LUNDI (centre de loisirs)	MARDI Pain spécial	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI LE JOUR DU
Potage au potimarron BIO et fromage râpé		Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote, moutarde)	Céleri rémoulade	Mâche et betteraves Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, sel, huile de colza)
Chipolatas BIO Bâtonnets végétariens et ketchup	Limande Meunière et citron	Sauté de veau marengo Omelette	Emincé de volaille au curry Filet de hoki au curry	Hachis Parmentier végétarien (égréné de pois BIO)
Lentilles Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Farfalles LOCALES et fromage râpé Potiron BIO à la béchamel	Petits pois BIO Blé pilaf BIO	
	Camembert			Edam
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme menthe	Galette	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat au lait Jus d'orange	Pompon cacao Lait	Baguette Pavé demi sel Fruit	Baguette et confiture de fraises Compote de pommes	Fourrandise citron Yaourt nature et sucre



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				Pain spécial
 Macédoine BIO à la mayonnaise BIO	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits et vinaigrette au soja)	Crêpe au fromage		Carottes râpées BIO LOCALES
Penne légume haricot blanc colombo	 Sauté de bœuf bourguignon Pavé de merlu sauce crème	Rôti de porc au jus Galette tex mex (blé, haricots rouges, tomate, poivron, maïs) et ketchup	Escalope de veau hachée sauce dijonnaise (moutarde) Boulettes soja tomate basilic sauce méditerranéenne (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes, citron)	Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignons préfaits, citron vert, ail)
	 Printanière de légumes BIO (pommes vapeur, petits pois, haricots verts, carottes)	Purée aux brocolis	Haricots beurre Riz créole	 Semoule BIO et jus de légumes Emincé de poireaux béchamel
			Yaourt nature BIO et sucre	
Fruit de saison BIO	Compote pomme pêche	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	Liégeois chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine Lait	Baguette Fraidou Fruit	Pain au chocolat emballé Jus de raisin	Baguette et confiture de prunes Fruit	Baguette et miel Fromage frais aux fruits



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		Pain spécial	
Laitue iceberg Vinaigrette framboise	Potage Parmentier BIO (pommes de terre, légumes, crème) + croûtons		Rillettes de colin	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Tortis LOCALES à la bolognaise et fromage râpé Macaronis et égréné végétal à la tomate et aux herbes	Pané de mozzarella et ketchup	Filet de limande sauce crevettes	Gratin de pomme de terre aux lardons Nuggets de blé et sauce fromage blanc curry Pommes vapeur persillées	Rôti de veau au jus Escalope de blé panée sauce basilic
	Petits pois carottes au jus	Julienne de légumes et riz BIO (carottes, navets, poireaux, céleri en cubes)		Haricots verts persillés BIO Frites
Fromage blanc BIO sauce fraise		Emmental BIO	Tomme blanche	
	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille		Moëlleux nutolade (fromage blanc et pâte à tartiner noisette)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Croc'lait Pâte de fruit	Barre bretonne Lait	Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre	Fourrandise au chocolat Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Fruit



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		Pain spécial
Potage de légumes BIO et fromage râpé		Carottes râpées BIO LOCALES + vinaigrette	Salade de daïkon (radis chinois) vinaigrette japonaise (sucre, sauce soja, vinaigre de cidre, ciboulette)	
Emincé de bœuf sauce bobotie (abricots et raisins secs, cannelle, curry) Boulgour BIO <i>Boulgour BIO aux légumes braisés (flageolets, légumes ratatouille, thym, bouillon de légumes) (plat complet)</i>	Poissonnette	Omelette	Emincé de poulet au gingembre et au soja (sauce shogayaki) <i>Nems aux légumes</i> Riz aux amandes et à l'ananas	Brandade de colin (Salade verte selon exigence contrat)
	Epinards béchamel BIO Blé pilaf BIO	Gratin de chou fleur (chou fleur béchamel et fromage râpé) Pommes vapeur		
	Tomme grise		2023	Camembert BIO
Fruit de saison BIO	Semoule au lait du Chef	Fruit de saison	Flan vanille coco	Fruit de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage frais aux fruits	Croissant emballé Compote de pommes	Palets bretons Lait	Baguette Petit moulé nature Fruit	Baguette et barre de chocolat au lait 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
Pain spécial				
Salade verte et maïs, vinaigrette nature	Choux-fleurs vinaigrette		L'Exquise CHANDELEUR DU CHEF	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Sauté de porc au jus Colin crumble pain d'épice	Hoki pané et citron	Pilon de poulet <i>Boulettes azuki sauce fraîcheur (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes, citron)</i>	Rôti de bœuf au jus <i>Nuggets de blé et sauce fromage blanc curry</i>	Riz façon chili BIO (concentré de tomate, poivrons, haricots rouges, maïs, cumin) et fromage râpé
Macaronis LOCALES Brocolis	Petits pois BIO au jus Pommes vapeur BIO	Haricots verts persillés Semoule	Légumes pot au feu	
Brie BIO	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Gouda	
		Fruit de saison	C'est la Chandeleur Crêpe moelleuse sucrée BIO	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait	Baguette Pavé demi-sel Jus de pommes	Baguette et miel Fruit	Pain d'épices Fromage frais nature et sucre



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			Pain spécial	
Potage poireaux pommes de terre BIO	Mâche et maïs, vinaigrette ciboulette	Friand au fromage	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette persil	Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette
Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates concassées, pois chiches, raisins et abricots secs, raz el hanout)	Calamars à la romaine et citron	Riz Romagnola BIO (bœuf haché et courgettes) <i>Emincé de pois sauce asiatique (sauce soja, nori, gingembre, brunoise de carottes et de courgettes) & riz créole</i>	Rôti de veau au jus <i>Omelette</i>	Fricassée de poisson sauce estragon
	Mélange de légumes danois (carottes, chou vert, poireaux, bouillon à la moutarde) Penne et fromage râpé		Frites Dégustation de salsifis braisés	Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel
Yaourt brassé à la banane BIO			Fromage frais nature et sucre	
	Ile flottante	Fruit de saison		Tarte fraîche aux poires
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Croc'lait Compote de pommes	Baguette et barre de chocolat au lait Fruit	Madeleines longues Jus d'orange	Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature et sucre	Baguette et confiture de groseilles Lait



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
-------	-------	----------	-------	----------

Pain spécial

	Soupe à l'oignon et croûtons	Salade anglaise au cheddar Vinaigrette basilic	Salade coleslaw	
Colin gratiné au fromage	Saucisse fumée <i>Croc veggie à la tomate</i>	Sauté de veau sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin) <i>Boulettes soja tomate basilic et ketchup</i>	Cappelletti tomate basilic et fromage râpé	Hachis Parmentier à la carotte <i>Nuggets de blé panée et sauce fraîcheur Carottes persillées</i>
Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Haricots blancs à la tomate Haricots verts à l'ail	Chou fleur persillé Pommes campagnardes		
Dés de mimolette	Fromage blanc nature BIO et sucre		Saint Paulin BIO	Yaourt nature BIO et sucre
Compote de pommes BIO		Cake au chocolat BIO		Fruit de saison BIO
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre	Fourrandise fraise Compote pomme pêche	Baguette et confiture d'abricots Fruit	Gaufre pâtissière Lait	Baguette Fraidou Jus de raisin



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		Pain spécial
Potage Crécy BIO (aux carottes)	Salade colorée (iceberg radis mais), vinaigrette agrumes	Céleri rémoulade	Salade de coquillettes BIO, brunoise de légumes et fromage blanc	
Steak haché de veau sauce basquaise (tomate, poivron, oignon) Emincé de pois sauce basquaise (tomate, poivron, oignon)	Colin façon "fish & chips"	Omelette BIO	Rôti de bœuf au jus Pané de blé au fromage et épinards	Filet de limande sauce armoricaine (tomate, crème fraîche, fumet de poisson)
Haricots beurre ciboulette Blé pilaf	Pommes rissolées Petits pois au jus	Tortis LOCALES et fromage râpé Jardinière de légumes	Brocolis Semoule	Purée potiron pommes de terre BIO
Edam BIO				Brie BIO
	Donuts au sucre	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Jus d'orange	Baguette Fromage fondu Président Fruit	Gaufre au sucre Fruit	Baguette et barre de chocolat au lait Lait	Croissant du boulanger Yaourt nature et sucre



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
			Pain spécial	
	Potage parmentier BIO et croûtons		Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Iceberg et dés d'emmental Vinaigrette ciboulette
Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons) Batônnets végétariens et ketchup	Pavé de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes, crème)	Emincé de dinde sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) Nuggets de blé	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus Steak de colin sauce citron
Poêlée de légumes BIO (haricots verts, caottes, poivrons, courgettes) Flageolets à l'ail	Riz pilaf BIO Emincé de poireaux à la crème	Choux de Bruxelles Papillons et fromage râpé	Salade verte BIO + vinaigrette	Beignets de chou fleur
Tomme noire		Camembert BIO		
Fruit de saison BIO	Purée pomme rhubarbe	Fruit de saison	Smoothie mangue vanille	Cake seigle framboise
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Jus de pommes	Bongâteau à la fraise Lait	Baguette Cotentin Compote pomme poire BIO	Palets bretons Fruit	Baguette et confiture de groseilles Fromage frais aux fruits



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
(centre de loisirs)	Pain spécial			LE JOUR DU
Potage au potimarron BIO	Taboulé	Chou rouge sauce enrobante à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote, moutarde)	Céleri rémoulade	Mâche et betteraves Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, sel, huile de colza)
Chipolatas BIO Bâtonnets végétariens et ketchup	Limande Meunière et citron	Sauté de veau marengo Omelette	Emincé de volaille au curry Filet de hoki au curry	Hachis Parmentier végétarien (égréné de pois BIO)
Lentilles Carottes Vichy	Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Farfalles LOCALES et fromage râpé Potiron BIO à la béchamel	Petits pois BIO Blé pilaf BIO	
Yaourt nature et sucre	Camembert BIO	Fromage blanc et sucre	Fraidou	Edam
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée pomme menthe	Galette	Gélifié à la vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat au lait Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Pompon cacao Lait Compote pomme fraise	Baguette Pavé demi sel Fruit Sirop de fraise	Baguette et confiture de fraises Lait Compote de pommes	Fourrandise citron Yaourt nature et sucre Fruit



Production locale



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				Pain spécial
 Macédoine BIO à la mayonnaise BIO	Salade asiatique (chou chinois, oignons frits et vinaigrette au soja)	Crêpe au fromage	Salade verte et croûtons Vinaigrette persil	Carottes râpées BIO LOCALES + vinaigrette
 Penne légume haricot blanc colombo	 Sauté de bœuf bourguignon Pavé de merlu sauce crème	Rôti de porc au jus <i>Galette tex mex</i> (blé, haricots rouges, tomate, poivron, maïs) et ketchup	Escalope de veau hachée sauce dijonnaise <i>Boulettes soja tomate basilic</i> sauce méditerranéenne (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes, citron)	Colin mariné à la brésilienne (crème, concentré de tomate, oignons préfaits, citron vert, ail)
	 Printanière de légumes BIO (pommes vapeur, petits pois, haricots verts, carottes)	Purée aux brocolis	Haricots beurre Riz créole	 Semoule BIO et jus de légumes Emincé de poireaux béchamel
Cotentin	Fromage frais nature et sucre	Mimolette	Yaourt nature BIO et sucre	Coulommiers
Fruit de saison BIO	Compote pomme pêche	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat	Liégeois chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Madeleine Lait Compote de pomme	Baguette Fraidou Fruit Jus d'orange	Pain au chocolat emballé Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Baguette et confiture de prunes Lait Fruit	Baguette et miel Fromage frais aux fruits Fruit



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		Pain spécial	
Laitue iceberg Vinaigrette framboise	Potage Parmentier BIO (pommes de terre, légumes, crème) + croûtons	Endives aux pommes Vinaigrette terroir (vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, sel, huile de colza)	Rillettes de colin	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Tortis LOCALES à la bolognaise et fromage râpé <i>Tortis et égréné végétal à la tomate et aux herbes</i>	Pané de mozzarella et ketchup	Filet de limande sauce crevettes	Gratin de pommes de terre aux lardons <i>Nuggets de blé et sauce fromage blanc curry Pommes vapeur persillées</i>	Rôti de veau au jus <i>Escalope de blé panée sauce basilic</i>
	Petits pois carottes au jus	Julienne de légumes et riz BIO (carottes, navets, poireaux, céléri en cubes)		Haricots verts persillés BIO Frites
Fromage blanc BIO sauce fraise	Fromage frais au sel de Guérande	Emmental BIO	Tomme blanche	Yaourt nature et sucre
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO	Moelleux nutolade (fromage blanc et pâte à tartiner noisette)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Croc'lait Pâte de fruit Sirop de citron	Barre bretonne Lait Compote pomme abricot	Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise au chocolat Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine
Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



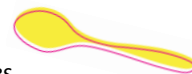
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
		LE JOUR DU		Pain spécial
Potage de légumes BIO	Salade de lentilles	Carottes râpées BIO LOCALES + vinaigrette	Salade de daïkon (radis chinois) vinaigrette japonaise (sucre, sauce soja, vinaigre de cidre, ciboulette)	Saucisson à l'ail et cornichons * Œuf dur mayonnaise
Emincé de bœuf sauce bobotie (abricots et raisins secs, cannelle, curry) Boullgour BIO Boullgour BIO aux légumes braisés (flageolets, légumes ratatouille, thym, bouillon de légumes) (plat complet)	Poissonnette	Omelette	Emincé de poulet au gingembre et au soja (sauce shogayaki) Nems aux légumes Riz aux amandes et à l'ananas 2023	Brandade de colin
Yaourt nature BIO et sucre	Tomme grise	Cotentin	Fromage frais et sucre	Camembert BIO
Fruit de saison BIO	Semoule au lait du Chef	Fruit de saison	Flan vanille coco	Fruit de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Jus de raisins	Croissant emballé Lait Compote de pommes	Palets bretons Lait Fruit	Baguette Petit moulé nature Fruit Sirop de fraise	Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre 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
		Pain spécial		LE JOUR DU
Salade verte et maïs, vinaigrette nature	Choux-fleurs vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons Rillettes de sardines	L'exquise CHANDELEUR DU CHEF Salade "chouchou" (chou blanc et rouge sauce au fromage blanc)	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)
Sauté de porc au jus Colin crumble au pain d'épice	Hoki pané et citron	Pilon de poulet Boulettes azuki sauce fraîcheur (fromage blanc, mayonnaise, ail et fines herbes, citron)	Rôti de bœuf au jus Nuggets de blé et sauce fromage blanc curry	Riz façon chili BIO (concentré de tomate, poivrons, haricots rouges, maïs, cumin) et fromage râpé
Macaronis LOCALES Brocolis	Petits pois BIO au jus Pommes vapeur BIO	Haricots verts persillés Semoule	Légumes pot au feu	
Brie BIO	Fromage blanc nature et sucre	Yaourt nature et sucre	Gouda	
Gélifié à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Crêpe moelleuse sucrée BIO	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraises Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise aux pépites de chocolat Lait Compote pomme banane	Baguette Pavé demi-sel Jus de pommes Fruit	Baguette et miel Lait Fruit	Pain d'épices Fromage frais nature et sucre Jus de pamplemousse



Production locale



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			Pain spécial	
Potage poireaux pommes de terre BIO	Mâche et maïs, vinaigrette ciboulette	Friand au fromage	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette persil	Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette
Semoule façon couscous (légumes couscous, tomates concassées, pois chiches, raisins et abricots secs, raz el hanout)	Calamars à la romaine et citron	Riz Romagnola BIO (bœuf haché et courgettes) <i>Emincé de pois sauce asiatique (sauce soja, nori, gingembre, brunoise de carottes et de courgettes) & riz créole</i>	Rôti de veau au jus <i>Omelette</i>	Fricassée de poisson sauce estragon
	Mélange de légumes danois (carottes, chou vert, poireaux, bouillon à la moutarde) Penne et fromage râpé		Frites Dégustation de salsifis braisés	Emincé de poireaux et pommes de terre béchamel
Yaourt brassé à la banane BIO		Carré de l'est	Fromage frais nature et sucre	Petit moulé nature
Fruit de saison BIO	Ile flottante et sablé de Retz	Fruit de saison	Compote pomme pêche	Tarte fraîche à la poire
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette Croc'lait Compote de pommes Sirop de citron	Baguette et barre de chocolat au lait Lait Fruit	Madeleines longues Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Pain au chocolat du boulanger Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et confiture de groseilles Lait Fruit



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
-------	-------	----------	-------	----------

Pain spécial

Endives et dés de mimolette vinaigrette nature	Soupe à l'oignon et croûtons	Salade anglaise au cheddar Vinaigrette basilic	Salade coleslaw	Œuf dur mayonnaise
Colin gratiné au fromage	Saucisse fumée <i>Croc veggie à la tomate</i>	Sauté de veau sauce orientale (tomates, légumes couscous, cumin) <i>Boulettes soja tomate basilic et ketchup</i>	Cappelletti tomate basilic et fromage râpé	Hachis Parmentier à la carotte <i>Nuggets de blé panée et sauce fraîcheur Carottes persillées</i>
Epinards et pommes de terre béchamel BIO	Haricots blancs à la tomate Haricots verts à l'ail	Chou fleur persillé Pommes campagnardes		
(dés de mimolette)	Fromage blanc nature BIO et sucre	Cotentin	Saint Paulin BIO	Yaourt nature BIO et sucre
Compote de pommes BIO	Fruit de saison	Cake au chocolat BIO	Flan nappé au caramel	Fruit de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et barre de chocolat au lait Yaourt nature et sucre Fruit	Fourrandise fraise Lait Compote pomme pêche	Baguette et confiture d'abricots Fromage frais nature et sucre Fruit	Gaufre pâtissière Lait Fruit	Baguette Fraidou Jus de raisin Fruit



Production locale



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	VENREDI
		LE JOUR DU		Pain spécial
Potage Crécy BIO (aux carottes)	Salade colorée (iceberg radis mais), vinaigrette agrumes	Céleri rémoulade	Salade de coquillettes BIO, brunoise de légumes et fromage blanc	Carottes râpées BIO LOCALES
Steak haché de veau sauce basquaise (tomate, poivron, oignon) <i>Emincé de pois sauce basquaise (tomate, poivron, oignon)</i>	Colin façon "fish & chips"	Omelette BIO	Rôti de bœuf au jus <i>Pané de blé au fromage et épinards</i>	Filet de limande sauce armoricaine (tomate, crème fraîche, fumet de poisson)
Haricots beurre ciboulette Blé pilaf	Pommes rissolées Petits pois au jus	Tortis LOCALES et fromage râpé Jardinière de légumes	Brocolis Semoule	Purée potiron pommes de terre BIO
Edam BIO	Yaourt aromatisé banane	Fromage frais au sel de Guérande	Fromage frais nature et sucre	Brie BIO
Fruit de saison	Donuts au sucre	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus d'orange	Baguette Fromage fondu Président Fruit Lait	Gaufre au sucre Lait Fruit	Baguette et barre de chocolat au lait Lait Compote de pommes	Croissant du boulanger Yaourt nature et sucre Fruit



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
Pain spécial				
Taboulé	Potage parmentier BIO et croûtons	Cake salé à la carotte	Salade coleslaw (carottes et chou blanc mayonnaise)	Laitue iceberg Vinaigrette ciboulette
Sauté de bœuf sauce lyonnaise (oignons) <i>Batônnets végétariens et ketchup</i>	Pavé de merlu sauce waterzoï (julienne de légumes, crème)	Emincé de dinde sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde) <i>Nuggets de blé</i>	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus Steak de colin sauce citron
Poêlée de légumes BIO (haricots verts, carottes, poivrons, courgettes) Flageolets à l'ail	Riz pilaf BIO Emincé de poireaux à la crème	Dégustation de choux de Bruxelles Papillons LOCALES	Salade verte BIO + vinaigrette	Beignets de chou fleur
Tomme noire	Fromage blanc nature BIO et sucre	Camembert BIO	Fraidou	Yaourt nature BIO et sucre
Fruit de saison BIO	Purée pomme rhubarbe	Fruit de saison	Smoothie mangue vanille	Cake seigle framboise
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Bongâteau à la fraise Lait Pâte de fruit	Baguette Cotentin Compote pomme poire BIO Sirop de fraise	Palets bretons Lait Fruit	Baguette et confiture de groseilles Fromage frais aux fruits Fruit



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