














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

LE JOUR DU 

 Potage cultivateur 	 Salade de blé à la parisienne (maïs, tomate, basilic) 		 Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)	Pâté de foie et cornichons
Sauté de dinde  sauce charcutière (tomate, cornichon)	Bouchées de blé et ketchup		Sauté de bœuf aux olives 	Coquillettes de la mer (moules, crème, julienne de légumes, curry)
Pommes campagnardes	Mélange de légumes (brocolis, carottes jaunes et oranges) et haricots plats		Petits pois braisés 	
 Saint Nectaire 	Yaourt aromatisé		Fraidou	Fromage frais nature et sucre
Fruit de saison 	Fruit de saison 		Moelleux au chocolat frais	Fruit de saison 



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

Salade d'endives aux croûtons
Vinaigrette terroir
(huile olive, balsamique)



Salade de pommes de terre
californienne (maïs, ananas,
petis pois, tomate)



Rillettes de
maquereau tomates



Carottes râpées
Vinaigrette persil

Boulgour et égrené végétal
à la marocaine
(tomate, oignon, cumin, anis, cardamome,
raisins et abricots secs)

Sauté de dinde
sauce vallée d'Auge
(jus de pommes, crème)



Rôti de bœuf
sauce tartare



Poissonnette
et citron

Chou fleur béchamel

Purée potiron céleri carottes
pommes de terre

Haricots beurre

Fromage fondu Président

Fromage frais aux fruits

Gouda

Yaourt nature
et sucre



Compote de pommes

Fruit de saison

Fruit de saison

Beignet aux pommes



Production locale



Produits BIO



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes
Appellation d'origine
contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge

Pêche responsable



Spécialité du chef



Viande d'origine
Française



Plat végétarien

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 


 Potage aux légumes
(carottes, poireaux, navets) 


Céleri rémoulade

LA ROUTE
DE NOS SPÉCIALITÉS
RÉGIONALES

CC
CO
RIGO
DES PAPILLES

Œuf dur sauce
cocktail sur salade


 Salade de coquillettes à la
catalane (tomate, poivrons, olives),
vinaigrette nature

 Bœuf bourguignon
(carottes, champignons)

Omelette 

LA COURSE DES RECETTES
FRANÇAISES

Choucroute sans porc

 Pavé de merlu
sauce curry

Pommes rissolées


Riz
sauce tomate

Carottes Vichy

 Cantal 

Petit moulé nature




Camembert 

Fromage frais nature et sucre

Fruit de saison 

Flan nappé caramel




 Gâteau de Savoie

Fruit de saison 

 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

Crêpe au fromage

Salade de mâche et maïs
Vinaigrette à la pomme



Carottes râpées,
vinaigrette échalote



Betteraves en salade,
vinaigrette persil

Sauté de porc
sauce lyonnaise (oignons)



Colin au crumble
de pain d'épices

Emincé de volaille
sauce hongroise

Tortis lentilles et maïs

Petits pois à la paysanne



Boulgour et jus

Haricots verts

Coulommiers

Fraidou

Fromage frais aux fruits

Yaourt nature et sucre

Fruit de saison

Compote pomme banane

Doughnuts au sucre

Fruit de saison

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



LE JOUR DU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage freneuse (Navets)		<p>Saucisson à l'ail et cornichons</p>	<p>Taboulé</p>
FERIE	Saucisse de volaille		<p>Rôti de veau sauce normande (crème, champignons)</p>	Bâtonnets végétariens (sticks), sauce fraîcheur (fromage blanc, ciboulette, citron)
	Haricots rouges à la mexicaine		<p>Purée de pommes de terre</p>	Carottes Vichy
	Fromage fondu Président		<p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Abondance</p>
	<p>Fruit de saison</p>		<p>Moëlleux chocolat noisettes et chocolat de Pâques</p>	<p>Fruit de saison</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

LE JOUR DU 

Salade d'endives et croûtons
Vinaigrette à la pomme



Salade de tortis au pesto



Betteraves,
vinaigrette nature



Carottes râpées
Vinaigrette miel

Colin gratiné
au fromage

Sauté de bœuf
sauce bobotie
(cannelle, cumin, raisins et abricots secs)

Pommes de terre et
lentilles à la provençale
(aux herbes de provence)

Poulet rôti

Riz au curry

Haricots beurre

Chou fleur
béchamel

Tomme blanche

Yaourt nature
et sucre

Fromage frais aux fruits

Petit moulé nature

Gélatifié chocolat


Fruit de saison

Fruit de saison

Chou vanille

 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












Menu

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

5 compo
EGALIM
SELF

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

LE JOUR DU 

Salade iceberg et maïs Vinaigrette agrumes	 Taboulé au boulgour (poivron, tomate, jus de citron) 		Macédoine mayonnaise	Salade coleslaw (carotte et chou blanc mayonnaise)
Sauté de porc sauce basquaise (tomate, poivron) 	Chicken Wings 	FERIE	Cappelletti sauce tomate	 Aiguillettes colin pané et citron
Lentilles	Chou fleur béchamel			Ratatouille et blé 
 Cantal 	Fromage frais nature et sucre		Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
Gélifiè vanille	Fruit de saison 		Fruit de saison 	 Cake à l'orange

- | | | | | |
|--|--|---|---|--|
|  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 | | |