



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020



LE JOUR DU Végé

Du 2 au 6 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Biscottes et beurre Lait Compote pomme banane	Baguette et confiture de fraise Petits suisses aux fruits Jus de pomme	Madeleine au chocolat Lait Compote de pommes	Baguette et miel petits suisses sucrés Fruit de saison	Frosties Lait Fruit de saison
Laitue Iceberg et dés de brebis Salade Farandole et dés de brebis (Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis, maïs)	Pou rouge râpé vinaigrette et dés d'emmental Carottes râpées et dés d'emmental	Potage au céleri et pomme de terre + gruyère râpé		Salade verte Endives en vinaigrette
Galette tex-mex (Blé, haricots rouges)	Hoki sauce Rougaille (oignons, tomates, citron, curcuma, herbes de provences)	Sauté de bœuf sauce Marengo (Fond brun, oignons, champignons, tomates)	Axoa	Brandade de morue (Morue, purée de pommes de terre, crème fraîche)
Boulgour et ratatouille (courgettes, tomates, aubergine, poivrons, oignon, ail, basilic)	Haricots blancs	Jeunes carottes	Riz	
			Emmental Gouda	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pommes Compote pomme fraise	
Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Yaourt nature et sucre	Galette St Michel Lait Compote de pomme fraise	Baguette et beurre Petit suisses sucrés Jus de pommes	Croissant boulanger Jus de raisin Yaourt sucré	Baguette et confiture de fraise Jus de raisin Gélifié au chocolat



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Poisson Bleu Blanc Cœur



Production locale



Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits cuits



Produits laitiers



Légumes et fruits crus



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020



LE JOUR DU **Végé**

Du 09 au 13 décembre 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Baguette et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Baguette et confiture d'abricot Yaourt nature sucré Jus de pomme	Croissant emballé Petits suisse sucrés Fruit de saison	Baguette et confiture de groseille Lait Compote de pommes	Miel pop's Lait Fruit de saison
 Salade de pomme de terre Salade de lentilles 		 Carottes vinaigrette et dés de brebis	 Potage paysan (poireaux, pomme de terre, courgettes, carottes) + fromage rapé 	Mâche et betteraves et dés de mimolette  Salade des Antilles et dés de mimolette (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas, namplemousse)
 Boulette de soja sauce enrobante à l'ail	Escalope de dinde Viennoise (dinde, chapelure)	Saucisse de Toulouse* Saucisse de volaille	 Rôti de bœuf + mayonnaise	Colin pané frais + citron
Haricots beurres saveur jardin	Petits Pois	Légumes pour potée (choux vert, poireaux, navets, carottes, pomme de terre)	 Semoule et jus	Printanière de légumes saveur soleil (pommes de terre, carottes, petit pois, haricots verts, oignons)
Montboissier Edam	Petit suisse aux fruits Petit suisse et sucre			
	 Fruit de saison Fruit de saison 	Crêpe au sucre	 Fruit de saison Fruit de saison 	Pêche au sirop Poire au sirop
Baguette et confiture de fraise Yaourt aux fruits Jus d'orange	Sablé de retz Lait Compote de pomme	Baguette et croissant Jus d'orange Yaourt aux fruits	Baguette et tablette de chocolat Gélifié caramel Jus de raisin	Baguette et miel Jus de pomme Yaourt sucré



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale



Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits cuits



Produits sucrés



Produits laitiers



Légumes et fruits crus



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020

LE JOUR DU **Végé**

Du 16 au 20 décembre 2019

Repas de Noel



LUNDI

Coco pop's
Lait
compote de pomme

Végé **AB**
Omelette nature

Piperade (tomates, poivrons,
oignons) **et blé**

Saint Paulin
Tomme noire

Fruit de saison
Fruit de saison

Baguette et confiture de groseille
Jus de raisin
Yaourt nature sucré

MARDI

Biscottes et beurre
Jus d'ananas
Petits suisses aux fruits

Chou rouge râpé vinaigrette
+ dés de brebis

Carotte râpées + dés de
brebis

Paupiette de veau
provençale (tomates, ail, fond
brun, oignons, olives vertes, herbes
de provence)

AB
Courgettes à l'antillaise
(coriandre, mélange colombo)

Beignet chocolat
Beignet abricot

Baguette et pâte à tartiner
Lait
Fruit de saison

MERCREDI

Fourrandise à la fraise
Lait
Compote pomme poire

Race
Sauté de bœuf sauce
bobotie (épice paëlla, oignons,
abricots secs, cannelle, curry, fond
brun, raisins secs)

Riz Madras (Ananas,
amandes)

AB
Petit Suisse aux fruits

Fruit de saison

Baguette et beurre
Jus d'orange
Petits suisses sucrés

JEUDI

Baguette et miel
Yaourt aux fruits
Jus de raisin



Rôti de dinde farci sauce aux
marrons



Pommes dauphines et haricots
verts



Saint Nectaire
sur lit de salade



Gâteau de Noël au chocolat au
coulis de mangue



Clémentines et Chocolat de
Noël

Pain au chocolat emballé
Lait
Fruit de saison

VENDREDI

Baguette et confiture de framboise
lait et chocolat en poudre
Fruit de saison

Salade verte et dés
d'emmental

Salade Farandole et dés
d'emmental

Merguez

AB
Carottes et pomme de terre

Compote pomme

Compote pomme fraise

Fourrandise pépites de chocolat
Brique de lait
Clémentine



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale



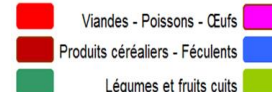
Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Produits sucrés
Produits laitiers
Légumes et fruits crus



LE JOUR DU Végé

Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020

Du 23 au 27 décembre 2019



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Madeleine au chocolat Lait Compote pomme fraise	Biscottes et beurre Jus de pommes Petits suisses sucrés		Baguette et confiture de framboise Jus d'orange Yaourt aux fruits	Coco pop's Lait Fruit de saison
Salade hollandaise + dés d'emmental	Mâche saumon et dés de brebis		Potage freneuse et pdt (Navet)	Céleri rémoulade
Croq veggie tomate et sauce tomate	Poulet rôti		Rôti de veau à l'ancienne	Poisson crumble pain d'épice
Epinards à la crème et pomme de terre	Churros de Pdt	NOEL	Haricots verts à l'antillaise (coriandre, mélange colombo)	Pommes rissolées
			Coulommiers	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Clémentines + chocolat			
Baguette et tablette chocolat Yaourt nature sucré Jus d'orange	Baguette et pâte à tartiner Lait Compote de pomme		Croissant boulanger Fruit de saison Yaourt sucré	Baguette et rondelé nature Jus de pomme Petits suisses sucrés



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale



Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits cuits



Produits sucrés



Produits laitiers



Légumes et fruits crus



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020

Du 30 Décembre 2019 au 03 Janvier 2020

LE JOUR DU Végé



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Biscottes et beurre Lait Compote pomme banane	Baguette et confiture de fraise Yaourt sucré Jus de raisin		Baguette et miel Yaourt sucré Fruit de saison	Frosties Lait Fruit de saison
Salade Iceberg et dés d'emmental	Potage de légumes + fromage rapé	Nouvel An		Endives et dés d'emmental
Lasagnes bolognaise	Sauté de bœuf sauce dijonnaise (moutarde, oignons, crème)		Galette italienne (blé, tomates, mozza, basilic)	Cube de colin à l'estragon + citron
	Carottes saveur soleil		Choux-fleur béchamel	Pommes smiles
			Camembert	Fromage blanc nature et sucre
Fruit de saison	Riz à la crème		Fruit de saison	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Fromage frais aux fruits	Galette St Michel Lait Compote de pomme fraise		Croissant boulanger Lait Compote de pomme	Baguette et confiture de fraise Jus de raisin Gélifié au chocolat



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale

Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits crus



Produits sucrés



Produits laitiers



Légumes et fruits cuits



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020



LE JOUR DU Végé

Du 06-10 Janvier 2020

EPIPHANIE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Baguette et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Baguette et miel Yaourt nature sucré Jus de pomme	Croissant emballé Lait Fruit de saison	Baguette et confiture framboise Lait Compote de pommes	Miel pop's Lait Fruit de saison
	Salade harmonie et dés de mimolette Salade farandole et dés de mimolette	Potage de courgettes et pommes de terre et gruyère râpé	Salade de mâche et betteraves et dés de brebis Salade verte et dés de brebis	Carottes râpées à la vinaigrette Chou blanc râpé
	 Galette Indienne (Blé, lentilles corailles)	 Sauté de dinde au jus	 Rôti de bœuf froid+ ketchup	Poisson crumble/pain d'épices
Brandade de Morue	Bouलगour et sauce tomate	Carottes à la crème	 Chou fleur au parfum des Antilles	Epinards à la béchamel et pommes de terre
Petit louis Petit Moulé ail et fines herbes				Petit suisse et sucre Petit suisse aux fruits
Poire Pomme	Compote de pommes Compote pomme poire	Fruit de saison	Galette des Rois	
Baguette et confiture de fraise Yaourt aux fruits Jus d'orange	Sablé de retz Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Jus d'orange Petits suisses aux fruits	Baguette et tablette de chocolat Gélifié caramel Jus de raisin	Baguette et miel Jus de pomme Yaourt sucré



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale



Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits cuits



Produits sucrés



Produits laitiers



Légumes et fruits crus



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020



LE JOUR DU Végé

Du 13 Janvier au 17 Janvier 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Coco pop's Lait compote de pomme	Biscottes et beurre Jus d'ananas Petits suisses aux fruits	Fourrandise à la fraise Lait Compote pomme poire	Baguette et tablette de chocolat Yaourt aux fruits Jus de raisin	Baguette et confiture de framboise lait et chocolat en poudre Fruit de saison
Salade verte et maïs et dés d'emmental Endives vinaigrette et dés d'emmental			 Potage potiron et gruyère rapé	Salade verte et dés mimole  Salade coleslaw et dés de mimolette 
  Omelette nature	 Limande meunier + citron	Potée (Echine de porc, saucisse fumée, chou vert, carottes, poireaux, navets, pommes de terre) Potée sans porc *	Sauté de poulet au basilic	Moules sauce crème
 Petits pois	Piperade et riz		Carottes vichy saveur jardin	Frites 
	 Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Gouda		
Compote de pommes Compote de pomme-banane	Fruit de saison  Fruit de saison	Eclair au chocolat	 Fruit de saison Fruit de saison 	Clafoutis aux abricots 
Baguette et confiture de groseille Jus de raisin Yaourt nature sucré	Pompom cacao Lait Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Petits suisses sucrés	Baguette et miel Lait Fruit de saison	Baguette et fromage frais Jus de pommes Yaourt nature et sucre



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale



Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits crus



Légumes et fruits cuits



Produits sucrés



Produits laitiers



Légumes et fruits crus



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020

Du 20 Janvier au 24 Janvier 2020

LE JOUR DU 



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pompom cacao Lait Compote pomme fraise	Baguette et beurre Jus de pommes Petits suisses sucrés	Baguette et miel Lait Fruit de saison	Baguette et confiture de groseille Jus d'orange Yaourt aux fruits	Coco pop's Lait Fruit de saison
Salade piémontaise (sans jambon) et dés d'emmental Salade de lentilles et dés d'emmental	Cœur de scarole Salade fantaisie vinaigrette Brésil (jus d'orange, vinaigre, tomates, mangue, noix de coco)	Potage Choisy (pomme de terre, crème légère, épinards, oignons) et gruyère rapé	Carottes râpées vinaigrette et dés de mimolete Salade coleslaw et dés de mimolette	Chiffonnade de salade vinaigrette au caramel Chou blanc sauce échalote
Boulettes de veau sauce marengo	Cordon bleu (Dinde, jambon de dinde ,chapelure , fromage fondu)	Rôti de veau sauce Vallée d'auge (oignons, champignons, crème légère, fond de volaille)	 Chili végétariens (Riz, oignons, poivrons, carottes, ail, tomates, haricots plats, haricots rouges, maïs,oignons, cumin)	Filet de colin meunière + citron
Epinards béchamel	Haricots beurre	 Blé pilaf	 Purée de brocolis	
	Bûchette mi-chèvre Camembert			Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre
 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Pêches au sirop Abricots au sirop	
Baguette et tablette chocolat Yaourt nature sucré Jus d'orange	Baguette et pâte à tartiner Lait Compote de pomme	Madeleine Jus de raisin Petits suisses sucrés	Pain au chocolat boulanger Lait Fruit de saison	Baguette et rondelé nature Jus de pomme Yaourt nature sucré



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale



Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits cuits



Produits sucrés

Produits laitiers



Légumes et fruits crus



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020

LE JOUR DU **Végé**

Du 27 Janvier au 31 Janvier 2020

NOUVEL AN CHINOIS



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Biscottes et beurre Lait Compote pomme banane	Bgalette et confiture de fraise Yaourt sucré Jus d'orange	Madeleine Lait Compote de pommes	Fourrandise pépites de chocolat Petits suisses sucrés Fruit de saison	Frosties Lait Fruit de saison
Salade de blé à la provençale et dés d'emmental	Céleri à la rémoulade		Mélange salade aux pousses de soja	Potage Anglais (pois cassés) et gruyère rapée
Salade de penne au pesto et dés d'emmental	Trio de crudités			
Végé Pavé chèvre épinard	Chipolatas* Merguez	 Rôti de bœuf froid + mayonnaise	Nems de poulet	Fish and Chips sauce tartare
Mélange légumes brocolis (choux fleurs, carottes, brocolis)	Haricots coco à la tomate	 Printanière de légumes	Riz cantonnais (riz, jambon de dinde, oignons, petit pois)	
	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Montboissier		
Fruit de saison		Fruit de saison	Ananas coco et chantilly	
Fruit de saison				Muffin au chocolat
Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Yaourt nature sucré	Saint Michel Lait Compote de pomme fraise	Baguette et beurre Petits suisses sucrés Jus de pommes	Croissant emballé Jus de raisin Yaourt sucré	Baguette et confiture d'abricot Jus de pomme Gélifié au chocolat



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale



Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits crus



Produits sucrés



Produits laitiers



Légumes et fruits crus



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020

LE JOUR DU 

Du 03 au 07 février 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Baguette et beurre Lait et chocolat en poudre Fruit de saison	Baguette et miel Petits suisses sucrés Jus de pomme	Croissant emballé Petits suisses sucrés Fruit de saison	Baguette et confiture d'abricot Lait Compote de pommes	Miel pop's Lait Fruit de saison
Salade de mâche et carottes vinaigrette + dés d'emmental Salade verte vinaigrette+ dés d'emmental		Mélange provençal	Potage Crécy + gruyère rapé (Carottes) 	Coleslaw et dés de brebis Chou rouge râpé vinaigrette et dés de brebis
Saucisse de Francfort* Saucisse de volaille	 Galette italienne (Blé, tomates, mozzarella, basilic)	 Sauté de poulet colombo	 Rôti de bœuf froid + mayonnaise	 Colin pané frais + citron
Lentilles	Ratatouille	 Riz créole (Riz, huile, sel)	Haricots verts	Chou fleur (saveur antillaise)
	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé 	Buchette mi-chèvre		
Compote de pommes Compote de poires	Fruit de saison Fruit de saison 		Fruit de saison Fruit de saison 	Crêpe saveur caramel au beurre salé Crêpe au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraise Yaourt aux fruits Jus d'orange	Sablé de Retz Lait Compote de pomme	Baguette et croissant Jus d'orange Yaourt aux fruits	Baguette et tablette de chocolat Gélifié caramel Jus de raisin	Petit lous coco Brique de lait Clémentine



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale



Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits crus



Produits sucrés



Produits laitiers



Légumes et fruits cuits



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020

Du 10 au 14 février 2020

LE JOUR DU Végé



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Coco pop's Lait compote de pomme	Biscottes et beurre Jus d'ananas Petits suisses aux fruits	Fourrandise à la fraise Lait Compote pomme poire	Baguette et miel Yaourt aux fruits Jus de raisin	Baguette et confiture de framboise lait et chocolat en poudre Fruit de saison
	Salade de lentilles	 Potage de légumes (carottes, pomme de terre, poireaux) + gruyère râpé	 Carottes râpées vinaigrette et dés de brebis	Endives vinaigrette et dés d'emmental
 Pavé de colin aux herbes de provinces	Boulette de veau sauce blanquette	 Boulgour à l'indienne (carottes, poireaux, navets, haricots rouges)	 Pot au feu (Bœuf braisé, pomme de terre, carottes, poireaux, navets)	Pavé de poisson mariné à la provençale
Riz sauce tomate	Julienne de légumes saveur antillaise (Carottes, céleri, poireaux, coriandre, colombo)			Haricots beurrés
Emmental	Yaourt nature et sucre			
 Fruit de saison		 Fruit de saison	Mousse au chocolat	 Moelleux aux marrons
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompom cacao Jus de raisin Yaourt nature sucré	Baguette et pâte à tartiner Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Jus d'orange Petits suisses sucrés	Pain au chocolat boulanger Lait Fruit de saison	Baguette et fromage frais Jus de pommes Yaourt sucré



Pêche durable
Bœuf race à viande



Produits BIO
Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale
Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines
Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs
Produits céréaliers - Féculents
Légumes et fruits crus
Produits sucrés
Produits laitiers
Légumes et fruits crus



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020

Du 17 Février au 21 Février 2020

LE JOUR DU Végé



VACANCES SCOLAIRES

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Frosties Lait Compote pomme fraise	Baguette et beurre Jus de pommes Petits suisses sucrés	Miel pop's Lait Compote pomme poire	Baguette et confiture de prunes Jus d'orange Yaourt aux fruits	Pompon cacao Lait Fruit de saison
 Taboulé	Salade farandole et dés de mimolette		Carottes râpées vinaigrette	Salade verte et dés d'emmental
Nuggets de volaille	 Sauté de poulet sauce tomate	 Boulette de soja	Jambon blanc* Jambon de dinde	 Hoki sauce armoricaine
Jeunes carottes	 Riz	Brocolis	Coquillettes et ketchup + fromage râpé	Epinards à la crème
Edam		Fromage blanc sauce fraise		
	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Compote de pomme-cassis	 Cake Nutolade (chocolat noisettes)
Baguette et tablette chocolat Yaourt nature sucré Jus d'orange	Baguette et pâte à tartiner Lait Compote de pomme	Madeleine Jus de raisin Petit suisses sucrés	Croissant boulanger Lait Fruit de saison	Baguette et rondelé nature Jus de pomme Petits suisses sucrés



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO



Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale

Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits crus



Produits sucrés



Produits laitiers



Légumes et fruits cuits



Ville de PONTAULT-COMBAULT- Menus Hiver 2019-2020

Du 24 Février au 28 Février 2020



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Biscottes et beurre Lait Compote pomme banane	Baguette et confiture de fraise Petits suisses aux fruits Jus d'orange	Madeleine choco Lait Fruit de saison	Baguette et miel Yaourt sucré Fruit de saison	Frosties Lait Fruit de saison
Salade fantaisie vinaigrette Brésil et dés d'emmental (Chou chinois, frisée, chicorée rouge vinaigrette au jus d'orange, tomate, mangue, noix de coco) Salade farandole et dés d'emmental		Salade de mâche et croûtons et dés de brebis		
Pavé de poisson crumble	  Omelette nature	 Rôti de bœuf + mayonnaise		Aiguillettes de colin meunière
 Riz pilaf	Haricots verts	 Blé	Hachi parmentier	Courgettes au pesto
Edam Camembert	Edam Camembert		Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Brie Tomme noire
 Fruit de saison Fruit de saison	MARDI GRAS Beignet framboise Beignet abricot	Compote de pomme	 Fruit de saison Fruit de saison	Crêpe au chocolat Crêpe au sucre
Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Yaourt nature sucré	Saint Michel Lait Compote de pomme fraise	Baguette et beurre Petit suisses sucrés Jus de pommes	Croissant boulanger Jus de raisin Petits suisses aux fruits	Baguette et confiture de fraise Jus de pomme Gélifié au chocolat



Pêche durable



Bœuf race à viande



Produits BIO

Porc Bleu Blanc Cœur



Production locale



Volailles Label Rouge



Elaboré dans nos cuisines



Plat végétarien



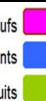
Viandes - Poissons - Œufs



Produits céréaliers - Féculents



Légumes et fruits cuits



Produits sucrés



Produits laitiers



Légumes et fruits crus