

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Pain aux céréales au déjeuner

Saucisse de Toulouse (porc)
*Saucisse de volaille

Stick végétarien

Lentilles BIO locales

Yaourt BIO locale nature et sucre
Yaourt BIO locale vanille

Fruit Ecoresponsable

GOUTER
Croissant du boulanger

Fruit

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Potage Esterel
(potiron, haricots blancs)

Pavé de merlu sauce provençale

Semoule BIO locale

Edam BIO
Gouda BIO

Fruit BIO

GOUTER
Baguette aux graines
et pâte à tartiner

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Coleslaw rouge BIO
 Chou blanc BIO sauce enrobante

Parmentier de colin
thym citron DURABLE

(purée de pommes de terre)

Crème dessert caramel
Crème dessert chocolat

GOUTER
Baguette et beurre
Yaourt aromatisé

Fruit

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Tartine de camembert rôti
(baguette et camembert rôti)
sur Salade verte vinaigrette

Emincé de pois sauce vallée d'Auge
(crème, pomme)

Haricots verts

Crème dessert caramel
Crème dessert chocolat

GOUTER
Baguette
Petit moulé nature

Fruit

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Trio de crudités
Laitue iceberg et croûtons
vinaigrette nature

Rôti de bœuf LR et jus
Bouchées de blé

Petits pois et Riz BIO pilaf

Cantal AOC
Comté AOP

Fruit BIO

GOUTER
Cake marbré pépites de chocolat
Lait

Viande d'origine Française
 Production locale

LE JOUR DU

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de mâche aux croûtons Endives aux pommes Vinaigrette nature		Rillettes de maquereaux Roulade de volaille et cornichons		Cœur de scarole et vinaigrette Céleri rémoulade
Sauté de bœuf LR forestière	Burger (façon steak haché) de veau sauce pain d'épices	Sauté de dinde HVE BBC aux pruneaux	Pavé de poisson mariné provençal	Palet coco curry et sauce fromage blanc curry
Emincé de pois sauce bourgogne	Limande meunière	Omelette BIO sauce basquaise BIO		
Mélange de légumes et haricots plats et pommes de terre sautées	Chou fleur ciboulette et semoule BIO	Boulgour	Mélange 4 céréales BIO	Pommes rissolées
	Emmental Mimolette	Yaourt BIO locale nature et sucre Yaourt BIO locale vanille	Saint Nectaire AOC Bleu d'Auvergne AOP	Tomme croûte fleurie Carré
Gélatifié chocolat Flan nappé caramel	Fruit BIO	Fruit BIO	Fruit BIO	Flan pâtissier Clafoutis aux griottes
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux citron Compote pomme abricot	Baguette viennoise et confiture de fraises Fruit	Barre bretonne Lait Compote de pommes	Fourandise fraise Yaourt nature et sucre	Baguette Croc/lait

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Viande racée
- Bleu Blanc Cœur

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

- Viande d'origine Française
- Production locale

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI
LE JOUR DU
Pain complet au déjeuner

Laitue iceberg et croûtons Salade mâche et croûtons vinaigrette nature	Potage de légumes BIO	Carottes râpées Chou rouge sauce enrobante à l'ail vinaigrette nature	Concombre vinaigrette et dès d'emmental Chou chinois et dès d'emmental vinaigrette	Betteraves BIO vinaigrette Betteraves au maïs vinaigrette (mater) Maïs vinaigrette vinaigrette
Sauté de bœuf BIO sauce hongroise	Pavé de merlu sauce aneth	Tarte fromage	Cordon bleu (volaille)	Boulette de veau sauce tomate
<i>Boulgour lentilles maïs</i>			<i>Pané mozzarella</i>	<i>Pané de blé fromage épinards</i>
Mélange d'automne <i>et boulgour</i>	Pommes de cubes vapeur	Haricot beurre	Chou fleur BIO ciboulette	Coquillettes Bio locales et fromage râpé
	Camembert Coulommiers	Yaourt BIO locale nature et sucre Yaourt BIO locale vanille		Gouda Edam
Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit BIO		Cake au pralin	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt aromatisé	Pain au chocolat du boulanger Compote pomme banane	Moelleux caramel beurre salé Lait Fruit	Baguette aux céréales Fraidou	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
-------	-------	----------	-------	---------

LE JOUR DU Végé



BRUNOY

Soupe Vichyssoise		Carottes râpées Coleslaw rouge Vinaigrette	 Salade verte aux olives et au thon vinaigrette terroir	Pizza au fromage Tarte au fromage
 Boulette de colin pané et citron	 Rôti de bœuf LR orientale <i>Emincé de pois tajine</i>	 Gâteau d'œufs BIO sauce basquaise BIO (ail, tomate, poivron, oignon)	 Pavé de merlu sauce vierge (huile d'olive, basilic, jus de citron, tomate)	 Chicken wings LR <i>Colin gratiné au fromage</i>
Pommes de terre quartiers	Légume tajine <i>et Semoule BIO locale</i>	 Mélange 4 céréales BIO	 Riz à la provençale et ratatouille	Haricots verts saveur jardin
Saint Nectaire Comté	Petit moulé nature Croc'lait	 Yaourt BIO local nature et sucre Yaourt BIO local banane	Buchette mi-chèvre 	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature sucré
 Fruit BIO	 Fruit BIO	 Fruit BIO	 Tarte abricotine	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain de campagne et confiture de fraise Fromage frais aux fruits	Petit Pain au lait Lait	Baguette Pavé demi-sel Jus multifruits	Baguette et miel Fruit	Pain d'épices Compote de pommes

- Produit BIO*
- Label Rouge*
- Issu des régions ultra-périphériques*

- Appellation d'Origine Protégée*
- Indication Géographique Protégée*
- Appellation d'Origine Contrôlée*

- Pêche responsable*
- Viande racée*
- Bleu Blanc Cœur*

- Spécialité du chef*
- Nouvelle recette*
- Plat durable*

- Viande d'origine Française*
- Production locale*

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

Pain aux céréales au déjeuner

		Laitue iceberg et croûtons Salade de mâche et noix Vinaigrette	Crêpes au fromage	Concombre vinaigrette Céleri râpé sauce cocktail Vinaigrette
	 Omelette BIO	Carbonade flamande BIO (sauté de bœuf BIO, pain d'épices, moutarde)	Lasagnes au saumon	Jambon de Paris LR *Jambon de poulet
		Emincé de pois champêtre		Bâtonnets (sticks) végétariens
	 Riz BIO aux petits légumes	Pommes de terre rissolées		Purée de brocolis
	Cantal AOC Bleu d'Auvergne AOP		Tomme grise Edam	 Yaourt nature BIO local nature et sucre Yaourt BIO local vanille
	 Fruit BIO	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	 Fruit BIO	Moelleux pâte de noisette cacao
	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Gaufre pâtissière Fromage frais nature et sucre	Baguette et confiture d'abricot Lait Fruit	Baguette aux graines Petit moulé nature	Croissant du boulanger Lait

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU Végé

Salade iceberg et croûtons vinaigrette Cœur de scarole et croûtons vinaigrette Vinaigrette nature	Salade de boulgour californienne Salade de lentilles vinaigrette	Saucisson à l'ail Roulade de volaille Œufs durs mayonnaise	Trio de crudités Endives vinaigrette et coûtons vinaigrette nature	
Sauté de bœuf LR sauce marengo	Carré de porc fumé au jus *Rôti de dinde LR au jus	Parmentier de polenta carotte (thym, crème, ail, oignon, maquereau, carotte) (DURABLE)	Calamars à la romaine et citrons	Bouchées pistou sauce fraîcheur
Croq veggio tomate	Pané mozzarella			
Haricots bancs tomate	Petits pois au jus	(purée de pommes de terre)	Haricots beurre	Pommes de terre rissolées
	Yaourt BIO local vanille Yaourt BIO local nature et sucre	Edam BIO Gouda BIO	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature sucré	St Nectaire AOC Fourme d'Ambert AOP
Liégeois vanille Liégeois chocolat		Fruit BIO	Flan pâtissier Moëlleux au chocolat frais	Fruit BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre de céréales choco crunchy Fruit	Baguette Croc'lait	Palets bretons Fromage frais nature et sucre Jus d'ananas	Baguette viennoise et confiture de fraises Lait	Baguette et beurre Jus de pomme

Produit BIO
 Label Rouge
 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
 Indication Géographique Protégée
 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
 Viande racée
 Bleu Blanc Cœur

Spécialité du chef
 Nouvelle recette
 Plat durable

Viande d'origine Française
 Production locale

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Pain complet au déjeuner

LE JOUR DU Végé

Salade de pommes de terre à l'échalote Salade de boulgour à l'orientale (oignon pois chiches cumin tomate raisin & abricot sec)	Salade de mâche et noix Radis rondelles vinaigrette Vinaigrette nature	Chou blanc à la méditerranéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail) Chou rouge sauce enrobante à l'ail (mayonnaise, fromage blanc, échalote)	Betteraves Bio vinaigrette Macédoine Bio mayonnaise vinaigrette	Carottes râpées Feuilles de batavia et maïs Vinaigrette nature
Sauté de bœuf BIO sauce olives	Colin ail et fines herbes	Boulettes de veau sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)	Coquillettes HVE lentilles tomate (sauce tomate, lentilles vertes, herbes de Provence, oignon, ail) et fromage râpé	Sauté de poulet LR sauce Amérique (paprika, cumin, miel, oignon, ketchup, thym)
Omelette BIO		Emincé de pois sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, tomate)		Bouchées azuki (haricots azuki, courgette, poivrons, quinoa, tomate échalote, huile olive, curry vert)
Courgettes à l'ail et Pommes vapeur	Polenta crémeuse à la carotte	Semoule BIO locale et jardinière de légumes		Petits pois BIO saveur saveur soleil (ail, oignon, basilic, huile)
Mimolette Croûte noire		Yaourt LOCAL LBV Bicouche Yaourt nature LOCAL LBV et sucre	Brie Coulommiers	Fromage frais aux fruits Fromage frais nature et sucre
Fruit	Gélifié au chocolat (sans gélatine) Liégeois à la vanille		Fruit BIO	Cake aux pépites chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus multifruits	Madeleines longues Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et miel Lait Fruit	Pain au chocolat du boulanger Lait Compote pomme banane	Baguette aux céréales Fromage frais au sel de Guérande Fruit

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de tortis à la parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote) Salade de lentilles Vinaigrette nature	Concombres vinaigrette Endives vinaigrette Vinaigrette nature		Céleri rémoulade Crémeux frais aux radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)	
Bouchées de blé	Croustillant de poisson (façon fish and chips)	Riz pilaf et bœuf crémeux aux champignons (DURABLE) Riz et œufs brouillés à l'espagnole (oignon, ail, haricots plats, poivrons, épice paëlla, maïs, haricots blancs)	Rôti de bœuf BIO froid et mayonnaise <i>Palet coco curry</i> (pois, blé, carotte, courgettes, semoule, lait de coco, tapioca) sauce fraîcheur (fromage frais ail et fines herbes, citron, fromage blanc)	FERIE
Brocolis béchamel	Pommes vapeur BIO à la ciboulette	(Riz)	Haricots verts BIO à l'ail	
Yaourt aromatisé BIO local à la vanille Yaourt nature BIO local et sucre		Saint Paulin Cheddar	Fraidou Petit moulé aux noix	
Fruit BIO	Gélifié vanille Flan nappé caramel	Fruit BIO	Cake sucré à la carotte	
<p>GOUTER</p> Baguette Fromage fondu Président Jus de pommes	<p>GOUTER</p> Cake brownie pépites de chocolat Lait Fruit	<p>GOUTER</p> Moelleux caramel beurre salé Fromage frais nature et sucre Compote pomme fraise	<p>GOUTER</p> Pain de campagne et confiture d'abricot Yaourt nature et sucre Fruit	<p>GOUTER</p>