

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 1	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Mélange mexicain Brocolis échalote Salade p.de terre-hareng Charcuterie Potage	Céleri rémoulade Carottes râpées Salade de pâtes Charcuterie / Œuf Potage	Pois chiches échalote Chou rouge Salade d'endives au thon Charcuterie Potage	Choux fleurs à la polonaise Macédoine Salade camarguaise Charcuterie / Œuf Potage	Betteraves rouges Fenouils Taboulé orientale à l'orange Charcuterie Potage
PLATS CHAUDS	Bœuf bourguignon Filet de Hoki crème de poivrons Quiche Cantal	Aligot / Saucisse aux choux Dos de cabillaud crème tomate	Plat chaud 'BIO' Pave de poisson bordelaise Tagine de légumes et fruits secs	Émincé de porc pané Pavé saumon poêlé & fondue de poireaux Cake aux petits légumes / olives	Filet de poulet citron gingembre Filet de loup sce rouille
LÉGUMES	Courgettes à la crème Semoule 'BIO' Haricots verts vapeur	Poêlée campagnarde Riz "BIO" Epinards au jus	Poêlée de carottes Pâtes 'BIO' Choux de bruxelles	Haricots plats Ecrasé de pomme de terre Choux fleurs maître d'hôtel	Fenouils à la provençale Frite 'BIO' Petits pois carottes persillés
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" Danette chocolat Tome grise 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand Tome grise 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire	Yaourt (divers) "bio ou local" Tome grise 'BIO' Bleu / Saint-Nectaire
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote de pommes Fromage blanc fruits jaunes Far breton et pruneaux	Corbeille de fruits Crème Mont-Blanc vanille Mousse chocolat Tiramisu Fruits rouges	Corbeille de fruits Coupe écureuil Flan vanille Gâteau basque	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Coupe belle hélène Tarte 'Panade aux pommes & fruits secs'	Corbeille de fruits Crème chocolat Salade de fruits Beignet Framboise ou abricots

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 2	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Haricots verts Céleri rémoulade Salade auvergnate Charcuterie Potage	Chou rouge Carottes râpées Salade "caprice de reine" Charcuterie / Œuf Potage	Poireaux vinaigrette Macédoine de légumes Salade grecque Charcuterie Potage	Concombre à la crème Maïs /tomates Salade niçoise Charcuterie / Œuf Potage	Courgettes et agrumes Haricots verts crudités Salade italienne Charcuterie Potage
PLATS CHAUDS	Pavé de bœuf sauce a bleu Dos de cabillaud moutarde à l'ancienne Gnocchi crème forestière	Roti de veau jus ail & romarin Morue à la lyonnaise	Plat chaud 'BIO' Pavé de merlu crème d'épinards Tarte st nectaire	Paupiette de volaille à l'orange Choucroute de la mer Omelette carotte basilic	Roti de porc aux pruneaux Escalope de flétan a la provencale
LÉGUMES	Poêlée champêtre Penne 'BIO' chou fleur maitre hotel	Petits pois carottes Gratin dauphinois Ratatouille 'BIO'	Poêlée tex mex Riz étuvé 'BIO' Haricots verts	Chou Romanesco Lentilles 'BIO' Trio de légumes	Purée de brocolis Quinoa déguisé 'BIO'
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" St Paulin "BIO" Fourme d'Ambert / Comté	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt gourmand St Paulin "BIO" Fourme d'Ambert / Comté	Yaourt (divers) "bio ou local" St Paulin "BIO" Fourme d'Ambert / Comté	Yaourt (divers) "bio ou local" Viennois chocolat St Paulin "BIO" Fourme d'Ambert / Comté	Yaourt (divers) "bio ou local" St Paulin "BIO" Fourme d'Ambert / Comté
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pommes poires Fruits crème anglaise Tarte abricots amandes	Corbeille de fruits Crème Montblanc Praliné Fromage blanc fruits rouges Tarte fines poires amandes	Corbeille de fruits Compote pommes bananes Coupe framboises Bavarois cappuccino	Corbeille de fruits Compote pommes/ananas Flan caramel Framboisier	Corbeille de fruits Coupe tropicale Mousse spéculos Pudding chocolat

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 3	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Betteraves rouges Maïs peperonata Salade de thon Charcuterie Potage	Carottes râpées Concombre à la crème Salade Farandole Charcuterie / Œuf Potage	Maïs /fond d'artichaut Courgettes marinées Salade lyonnaise Charcuterie Potage	Journée à thème : Italienne	Champignons EN SALADE Céleri rémoulade Salade de riz au poulet Charcuterie Potage
PLATS CHAUDS	Steak poêlé Dos de colin petits légumes Penne regaté concassée de tomates	Confit de canard pomme sarladaise Merlu dieppoise de légumes Foccacia 3 fromages	Plat chaud 'BIO' beignets de calamars sauce provençale Quiche courgette mozzarella		Escalope de dinde normande filet de poisson meuniere
LÉGUMES	Bâtonnière de légumes Frites 'BIO' Haricots plats a l'espagnole	Brocolis Pommes vapeur Champignons a la crème	Purée de carottes Boulgour 'BIO' Poêlée maraichère		Choux romanesco Pâtes 'BIO' Poêlée méridionale
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" Mimolette 'BIO' Chèvre / Savaron	Yaourt (divers) "bio ou local" Yaourt grecque Cantal "BIO" Chèvre / Savaron	Yaourt (divers) "bio ou local" Cantal "BIO" Chèvre / Savaron		Yaourt (divers) "bio ou local" Cantal "BIO" Chèvre / Savaron
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Crème MontBlanc vanille Fromage blanc fruits rouges Tarte citron meringuée	Corbeille de fruits Compote pommes morceaux Mousse chocolat blanc Muffin Pepite chocolat	Corbeille de fruits Flan caramel " Maison" Salade de fruits Tarte framboises		Corbeille de fruits Fruits crème anglaise Flan chocolat Paris brest

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Céleri rémoulade Macédoine de légumes Salade chef Charcuterie Potage	Carottes râpées Taboulé Salade Bulgare Charcuterie / Œuf Potage	Fenouils à la Provençale Cœur de palmier / pois chiche Salade de pâtes jambon fromage Charcuterie / Œuf mimosa Potage	Betteraves rouges Tartare de courgettes Salade strasbourgeoise Charcuterie / Œuf Potage	Lentilles Concombre à la crème Salade Cubaine Charcuterie Potage
PLATS CHAUDS	Onglet crème poivre vert Dos de colin citronné Quiche fromage et herbes	Emincé de poulet miel romarin Brandade de poisson	Plat chaud 'BIO' Dos de cabillaud beurre blanc beignets de chou fleur	Poêlée d'agneau printanière Filet de dorade épices thaï Omelette pomme de terre	Saucisse de camapagne confits d'oignons Gratin de poissons fenouils et agrumes
LÉGUMES	Poêlée tex mex Pâtes 'BIO' Poireaux a la crème	Printanière Riz "BIO" pilaf Chou fleur persillé	Haricots verts Pommes de terre boulangère Flan de légumes	Ratatouille Blé 'BIO' Brocolis	Courgettes roties au curry Frites Poêlée de légumes
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" Emmental 'BIO' Morbier / Brie	Yaourt (divers) "bio ou local" Emmental 'BIO' Morbier / Brie	Yaourt (divers) "bio ou local" Emmental 'BIO' Morbier / Brie	Yaourt (divers) "bio ou local" Emmental 'BIO' Morbier / Brie	Yaourt (divers) "bio ou local" Emmental 'BIO' Morbier / Brie
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote de pomme Coupe tropicale Tarte tatin poires vanille	Corbeille de fruits Compote pommes abricots Panna cotta sauce caramel Forêt noire	Corbeille de fruits Mousse framboises Flan vanille Tarte crumble fruits rouges	Corbeille de fruits Mousse au chocolat Crème Légère citron Gaufre chantilly chocolat	Corbeille de fruits Coupe bananes chocolat Compote pommes ananas Tarte sucrée aux fruits

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens

(Menus indicatifs, sous réserve de modifications et d'approvisionnements)

TYPE 5	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Coleslaw Haricots verts crudités Salade catalane Charcuterie Potage	Carottes râpées Poireaux vinaigrette Salade camarguaise Charcuterie / Œuf Potage	Chou blanc Betteraves, pommes & noix Salade de pomme de terre & rilette de saumon Charcuterie Potage	Cougettes / pois chiches Lentilles Salade paysanne Charcuterie / Œuf Potage	Maïs peperonata Céleri safrané Salade " libanaise " Charcuterie Potage
PLATS CHAUDS	Filet de canard rôti jus corsé Dos de cabillaud à l'oseille Quiche poireaux emmental	Mignon de porc aux pommes et cidre Filet de truite aux amandes Gratin de gnocchi courge et gorgonzola	Plat chaud 'BIO' Fish burger Tartes chèvre poires & noix	Coq au vin Feuilleté de saumon épinard Flan de légumes	Rôti de dinde normande Ailes de raie à la grenobloise Lasagnes de légumes & béchamel au comté
LÉGUMES	Purée de Courgettes Riz Basmati 'BIO' Haricots plats forestière	Carottes persillées Pâtes 'BIO' Salsifis a la crème	Petits pois maïs Quinoa petits légumes 'BIO' Frites	Haricots verts P. de terre darphun Purée de celeri	Gratin de butternut Spaghetti 'BIO' Poêlée de légumes Camargaise
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" Saint-Nectaire 'BIO' Fourme d'Ambert / Cantal	Yaourt (divers) "bio ou local" Faisselle Chèvre 'BIO' Fourme d'Ambert / Cantal	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre 'BIO' Fourme d'Ambert / Cantal	Yaourt (divers) "bio ou local" Danette vanille Chèvre 'BIO' Fourme d'Ambert / Cantal	Yaourt (divers) "bio ou local" Chèvre 'BIO' Fourme d'Ambert / Cantal
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Fromage blanc fruits jaunes Mille feuilles	Corbeille de fruits Salade de fruits Flan Praliné Boléro	Corbeille de fruits Crème légère vanille / pistache Compote pommes abricots Dacquoise fruits rouges	Corbeille de fruits Coupe Mangue ananas Compote de pommes Eclair café / chocolat	Corbeille de fruits Compote de pêches Crème Montblanc caramel Donuts chocolat

* viande rouge servie saignante à 55 ° / B. P. H (bon pour hygiène) | * Steak haché servi à + de 63°

BIO
Nouveaux plats
Plats végétariens