

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

TYPE 5	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Coleslaw ^{3, 9} Haricots verts crudités ^{3, 6, 10, 12} Salade catalane ^{3, 9, 14} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Carottes râpées Poireaux vinaigrette ^{3, 6, 10, 12} Salade camarguaise ^{2, 3, 4, 6, 10, 12} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Chou blanc Betteraves, pommes & noix ⁵ Salade de pomme de terre & rilette de saumon Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Cougettes / pois chiches ¹² Lentilles ^{3, 6, 10, 12} Salade paysanne Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Maïs peperonata Céleri safrané ^{3, 9} Salade " libanaise " Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷
PLATS CHAUDS	Filet de canard rôti jus corsé ¹ Dos de cabillaud à l'oseille ^{4, 7} Quiche poireaux emmental ^{1, 3, 7}	Mignon de porc aux pommes et cidre ¹² Filet de truite aux amandes ^{4, 8} Tartes chèvre poires & noix ^{1, 3, 7, 8}	Plat chaud 'BIO' Fish burger ^{1, 3, 5, 11}	Coq au vin ¹ Feuilleté de saumon épinard ^{1, 3, 4, 7, 8} Gratin de gnocchi courge ^{1, 3, 7, 8} et gorgonzola	Rôti de dinde normande ^{1, 7} Ailes de raie à la grenobloise ^{1, 4} ,
LÉGUMES	Purée de Courgettes ^{7, 12} Riz Basmati 'BIO' Haricots plats forestière	Carottes persillées Pâtes 'BIO' ¹ Salsifis a la crème ⁷	Petits pois maïs Quinoa petits légumes 'BIO' Frites ⁵	Haricots verts P. de terre darphun ^{1, 3, 5} Purée de celeri ^{7, 9, 12}	Gratin de butternut ^{1, 7} Spaghetti 'BIO' ¹ Poêlée de légumes Camargaise
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Saint-Nectaire 'BIO' ⁷ Fourme d'Ambert ⁷ / Cantal ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Faisselle Chèvre 'BIO' ⁷ Fourme d'Ambert ⁷ / Cantal ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Chèvre 'BIO' ⁷ Fourme d'Ambert ⁷ / Cantal ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Danette vanille Chèvre 'BIO' ⁷ Fourme d'Ambert ⁷ / Cantal ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Chèvre 'BIO' ⁷ Fourme d'Ambert ⁷ / Cantal ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Fromage blanc fruits jaunes ⁷ Mille feuilles ^{1, 7}	Corbeille de fruits Salade de fruits Flan Praliné ^{1, 7, 8} Boléro ^{1, 3, 6, 7, 8}	Corbeille de fruits Crème légère vanille / pistache ^{1, 7, 8} Compote pommes abricots Dacquoise fruits rouges ^{1, 3, 6, 7, 8}	Corbeille de fruits Coupe Mangue ananas Compote de pommes Eclair café ^{1, 3, 6, 7} / chocolat ^{1, 3, 6, 7}	Corbeille de fruits Compote de pêches Crème Montblanc caramel ⁷ Donuts chocolat ^{1, 6, 7}

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

- 1



Gluten
- 2



Crustacés
- 3



Œufs
- 4



Poissons
- 5



Arachides
- 6



Soja
- 7



Lait
- 8



Fruits à coque
- 9



Céleri
- 10



Moutarde
- 11



Sésame
- 12



Sulfites
- 13



Lupin
- 14



Mollusques

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

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

TYPE 6	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Poireaux vinaigrette ^{3,6,10,12} Betteraves rouges	Carottes râpées Chou blanc	Endive et noix ⁸ Macédoine de légumes ³	Maïs / tomates Chou rouge ¹²	Haricots verts crudités ^{3, 6, 10, 12} Céleri rémoulade ^{3, 9, 12}
	Salade de blé tex mex ^{1,7,9}	Salade d'endives bleu et noix ^{7, 8}	Salade basquaise	Salade piémontaise au poisson ^{3, 4, 10}	Salade de lentilles-pts légumes ^{3, 6, 10, 12}
	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}
	Potage ⁷	Potage ⁷	Potage ⁷	Potage ⁷	Potage ⁷
PLATS CHAUDS	Boudin aux pommes ⁷	Sauté de veau marengo	Plat chaud 'BIO'	Boeuf braisé carottes ¹	Filet de poulet Jamaïcaine
	Filet de poisson meunière ^{1, 4}	Dos de cabillaud sauce crustacés ^{2, 4}	Paëlla ^{2, 4, 7, 14}	Duo de poisson ⁴	Pavé de merlu crème basilic ^{1, 4, 7}
	Endives bechamel emmental ^{1, 7}	Saucisson brioché ^{1, 3, 7}	Paté aux pommes de terre ⁷	Feuilleté tomate mozza ^{1, 7}	
LÉGUMES	Duo de courgettes	Poêlée campagnarde	Haricots verts	Gratin de Choux fleurs ^{1, 7}	Brocolis
	Frites 'BIO' ⁵	Boulgour 'BIO' ¹	Macaroni 'BIO' ¹	Haricots rouges	Riz Basmati 'BIO'
	Poêlée maraichère	Poêlée ratatouille	Chou romanesco	Poêlée de légumes	Flan de légumes ^{3, 7}
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷
	Tome grise 'BIO' ⁷	Tome grise 'BIO' ⁷	Tome grise 'BIO' ⁷	Tome grise 'BIO' ⁷	Tome grise 'BIO' ⁷
	Bleu ⁷ / Saint-Nectaire ⁷	Bleu ⁷ / Saint-Nectaire ⁷	Bleu ⁷ / Saint-Nectaire ⁷	Bleu ⁷ / Saint-Nectaire ⁷	Bleu ⁷ / Saint-Nectaire ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Compote pommes framboises	Flan vanille ⁷	Crème Montblanc caramel ⁷	Mousse citron ⁷	Flan chocolat ⁷
	Salade de fruits	Mousse chocolat blanc ⁷	Fromage blanc / confiture ⁷	Compote de pommes	Crème légère orange ananas ^{1, 7}
	Mufin myrtilles ^{1, 3, 7}	Tiramisu ^{1, 3, 6, 7}	Nids d'abeille ^{1, 3, 7, 8}	Royal chocolat ^{1, 3, 6, 7, 8}	Tarte aux pommes crumble ^{1, 3, 7}

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

- 1



Gluten
- 2



Crustacés
- 3



Œufs
- 4



Poissons
- 5



Arachides
- 6



Soja
- 7



Lait
- 8



Fruits à coque
- 9



Céleri
- 10



Moutarde
- 11



Sésame
- 12



Sulfites
- 13



Lupin
- 14



Mollusques

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

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

TYPE 7	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Soja acidulé Betteraves rouges	Carottes râpées Brocolis vinaigrette ^{3, 6, 10, 12}	Lentilles ^{3, 6, 10, 12} Coleslaw ^{3, 9}	Courgettes marinées ¹² Céleri rémoulade ^{3, 9}	Maïs et thon ⁴ Concombre à la crème ⁷
	Salade Parisienne ^{1, 7}	Salade Marocaine	Salade carmen ^{3, 5, 6, 10, 12}	Salade paysanne ^{3, 6, 10, 12}	Salade piemontaise ³
	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12}	Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12}
	Potage ⁷	Potage ⁷	Potage ⁷	Potage ⁷	Potage ⁷
PLATS CHAUDS	Pièce du boucher poêlée Pavé bordelaise ^{1, 4}	Hachis parmentier ^{7, 12} Filet de truite beurre citronné ^{1, 4, 7, 12}	Plat chaud 'BIO'	Sauté de dinde champignons ¹	Jambon à l'os au pruneaux ¹
	Quiche tomates basilic ^{1, 3, 7}		Pavé de merlu crème ciboulette ^{4, 7}	Fish and chips sauce tartare ^{1, 3, 4, 9}	Blanquette de poissons ^{1, 2, 7, 14}
			Spaghettis crème de légumes ^{1, 7}	Gougère au bleu d'Auvergne ^{1, 3, 7}	
LÉGUMES	Ratatouille Frites ⁵	Chou fleur béchamel ^{1, 7}	Petit pois carottes	Haricots verts	Purée de carottes ^{7, 12}
	Brunoise de légumes ⁹	Lentilles 'BIO' ^{1, 9}	Riz étuvé 'BIO'	Purée 'BIO' ⁷	Pâtes 'BIO' ¹
		Poêlée champêtre	Haricots rouges à la tomate	Gratin de courgettes ^{1, 7}	Poêlée 4 légumes
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Danette caramel ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Yaourt gourmand ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷
	Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷	Fourme d'Ambert 'BIO' ⁷
	Savaron ⁷ / camenbert ⁷	Savaron ⁷ / camenbert ⁷	Savaron ⁷ / camenbert ⁷	Savaron ⁷ / camenbert ⁷	Savaron ⁷ / camenbert ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Compote Pommes bananes Faisselle ⁷	Corbeille de fruits Compote de pêches Flan vanille ⁷	Corbeille de fruits Crème légère fruits rouges ^{1, 7} Crème Montblanc chocolat ⁷	Corbeille de fruits Panna cotta & coulis framboises ⁷	Corbeille de fruits Compote pommes/ananas ⁷ Fromage blanc fruits jaunes ⁷
	Bavarois poire ^{1, 3, 7}	Fondant chocolat cœur caramel ^{1, 3, 6, 7}	Brioche perdue ^{1, 3, 7}	Salade de fruits Tarte prunes crumble ^{1, 3, 7}	Religieuse chocolat ^{1, 3, 6, 7}

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

- 1



Gluten
- 2



Crustacés
- 3



Œufs
- 4



Poissons
- 5



Arachides
- 6



Soja
- 7



Lait
- 8



Fruits à coque
- 9



Céleri
- 10



Moutarde
- 11



Sésame
- 12



Sulfites
- 13



Lupin
- 14



Mollusques

- BIO
- Nouveaux plats
- Plats végétariens

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

TYPE 8	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Concombre Betteraves rouges Salade de pâtes et surimi ^{1, 2, 3, 4, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Carottes râpées Courgettes marinées ¹² Salade de haricots à l'italienne ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Maïs / soja ⁶ Haricots verts crudités Salade d'automne ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Pois chiche / tomates Poireaux vinaigrette ^{3, 6, 10, 12} Salade de pommes de terre ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie / Œuf ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷	Chou rouge ¹² Coleslaw ^{3, 9} Salade de quinoa ^{3, 6, 10, 12} Charcuterie ^{1, 3, 7, 10, 12} Potage ⁷
PLATS CHAUDS	Cordon bleu végété ^{1, 3, 7} Dos de cabillaud brunoise de légumes et citron ^{4, 9, 12} Omelette Bucheronne ³	Escalope de dinde paprika Pavé de thon escabèche ^{2, 4, 7} Quiche Tomato courgette ^{3, 7}	Plat chaud 'BIO' Pave de merlu frit crème de tomate ^{1, 3, 7} Quiche champignons Comté ^{1, 3, 7}	Pot au feu gros sel Pavé de lieu ciboulette citron ^{4, 12} Pizza végétarienne ¹	Pintade rôtie miel & légumes aux épices ¹ Pavé de saumon beurre d'orange ^{1, 4, 7}
LÉGUMES	Poêlée tex mex ^{7, 9} Pâtes 'BIO' ¹ Carottes persillées	Haricots verts Frites 'BIO' ⁵ Chou braisé	Épinards au beurre Blé 'BIO' ¹ Champignons à la crème ^{1, 7}	Gratin de courgettes ^{1, 7} pommes de terre sautées ⁵ Poêlée de légumes	Poêlée campagnarde Semoule 'BIO' ¹ Endives Braisées
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Danette chocolat ^{6, 7} Cantal 'BIO' ⁷ Chèvre ⁷ / St Paulin ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Cantal 'BIO' ⁷ Chèvre ⁷ / St Paulin ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Cantal 'BIO' ⁷ Chèvre ⁷ / St Paulin ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Yaourt gourmand ⁷ Cantal 'BIO' ⁷ Chèvre ⁷ / St Paulin ⁷	Yaourt (divers) "bio ou local" ⁷ Cantal 'BIO' ⁷ Chèvre ⁷ / St Paulin ⁷
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Crème Mont-Blanc vanille ⁷ Salade de fruits Tarte Myrtilles ^{1, 3, 7}	Corbeille de fruits Compote de pêches Coupe framboises / myrtilles ^{1, 7} Gâteau aux noix crème anglaise ^{1, 3, 7, 8}	Corbeille de fruits Mousse au chocolat ⁷ Flan vanille ⁷ Clafoutis poires / éclats de noix ^{1, 3, 7, 8}	Corbeille de fruits Compote pommes framboises Crème légère vanille / caramel ^{1, 7} Tarte ananas coco ^{1, 3, 7, 12}	Corbeille de fruits Flan Praliné ⁷ Fromage blanc fruits rouges ⁷ Gaufre de liège ^{1, 3, 7}

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

1



Gluten

2



Crustacés

3



Œufs

4



Poissons

5



Arachides

6



Soja

7



Lait

8



Fruits à coque

9



Céleri

10



Moutarde

11



Sésame

12



Sulfites

13



Lupin

14



Mollusques

BIO

Nouveaux plats

Plats végétariens

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

TYPE 9	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉES	Betteraves rouges Concombre Salade pois chiche thon tomates 3, 4, 6, 10, 12 Charcuterie 1, 3, 7, 10, 12 Potage 7	Chou fleur à la polonaise 3, 6, 10, 12 Macédoine de légumes 3 Salade de moules à la catalane 14 Charcuterie / Œuf 1, 3, 7, 10, 12 Potage 7	Haricots verts crudités Chou rouge 12 Salade slovaque 3, 6, 10, 12 Charcuterie 1, 3, 7, 10, 12 Potage 7	Menu de Pâques	courgette chouchouka Céleri rémoulade Salade grecque Charcuterie 1, 3, 7, 10, 12 Potage 7
PLATS CHAUDS	Filet de poulet crème coriandre 1, 7 Dos de cabillaud crème basilic 1, 4, 7 Quiche chevre tomate 1, 3, 7	Rôti de porc aux pruneaux 1, 7 Pavé de lieu crème cantal 4,7	Plat chaud 'BIO' Terrine saumon & crevettes 3, 4, 7 Tarte oignons caramélisés & tomates 1, 7		Bavette échalotes 1, 12 Pavé de poisson à la bordelaise 1, 4
LÉGUMES	Brocolis vapeur Riz basmati 'BIO' Courgettes a la crème 7	Brunoise de légumes 9 Flageolets 'BIO' Choux de bruxelles	Poêlée ratatouille Tagliatelles 'BIO' 1, 3 Haricots verts		Poêlée de légumes Frites 5 Poêlée de champignons
YAOURT(S) & FROMAGE(S)	Yaourt (divers) "bio ou local" 7 Fourme d'Ambert 'BIO' 7 Comté 7/ Brie 7	Yaourt (divers) "bio ou local" 7 Yaourt gourmand 7 Fourme d'Ambert 'BIO' 7 Comté 7/ Brie 7	Yaourt (divers) "bio ou local" 7 Fourme d'Ambert 'BIO' 7 Comté 7/ Brie 7		Yaourt (divers) "bio ou local" 7 Fourme d'Ambert 'BIO' 7 Comté 7/ Brie 7
DESSERT(S)	Corbeille de fruits Salade de fruits Fromage blanc 7 Mille feuilles 1, 3	Corbeille de fruits Mousse framboise 7 Compote de pommes Gateau 3 chocolats 1, 3, 6, 7, 8	Corbeille de fruits Coupe chantilly/ Myrtilles 1, 7 Crème Mont-Blanc chocolat 7 Gratin de fruits d'hiver		Corbeille de fruits Mousse caramel beurre salé 7 Dessert lacté chantilly 7 Flan patissier 1, 3, 7

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

1

 Gluten

2

 Crustacés

3

 Œufs

4

 Poissons

5

 Arachides

6

 Soja

7

 Lait

8

 Fruits à coque

9

 Céleri

10

 Moutarde

11

 Sésame

12

 Sulfites

13

 Lupin

14

 Mollusques

BIO

Nouveaux plats

Plats végétariens