



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette	Salade riz tomate concombre / Salade de lentilles	Taboulé / Salade italienne	Melon / Salade verte aux croûtons	Pizza
	Tortis bolognaise (Plat complet) ***	Rôti de dinde Petits-pois cuisinés	Omelette Courgettes sauce tomate	Jambon blanc Pommes rissolées	Filet de colin sauce basilic Ratatouille
	Emmental / Edam	Fromage frais + sucre / Fromage frais aux fruits	Cotentin / Rondelé nature	Vache qui rit / Mimolette	Brie / Saint Paulin
	Prunes / Pêche	Barre bretonne / Marbré cacao	Liégeois vanille / Liégeois chocolat	Purée de fruits maison	Banane / Poire

P.A. n°3



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 37 : du 11 au 15 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Macédoine mayonnaise / Céleri rémoulade	Tomate vinaigrette / Concombre au fromage blanc	Salade Marco polo / Salade de pommes de terre échalotes	MIKI A HAWAII <i>Manger, bouger, voyager!</i>	Mortadelle / Œuf dur mayonnaise
	Bœuf bourguignon Pâtes papillons + râpé	Cassoulet (Plat complet) ***	Pizza Salade verte	 Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki	Marmite poisson basquaise Riz créole
	Yaourt Nature + sucre / Yaourt aux fruits	Camembert / Coulommiers	Bûchette mi-chèvre / Brie		Gouda / Mimolette
	Pomme / Nectarine	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Compote pomme fraise / Fruit		Prunes / Banane

P.A. n°4



Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :
Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes maison bio Alternatif Local Certifié/Label

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw / Radis beurre	Haricots verts vinaigrette / Chou fleur vinaigrette	Concombre vinaigrette / Tomate estragon	Salade verte aux croûtons / Salade bicolore	Salade antillaise / Salade western
	L Sauté de bœuf au jus	Colin meunière citron	Sauté de dinde sauce tomate	Lasagne bolognaise (Plat complet)	Omelette
	Mitonnée de légumes	Purée de pommes de terre	Boullgour	***	Petits-pois au jus
	Yaourt nature +sucre	Edam / Emmental	Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits	Brie / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre
	Fourrandise au chocolat / Fourrandise à la fraise	Raisins	Purée de fruits maison M	Flan vanille / Flan nappé caramel	Banane / Poire L

P.A. n°5

Certifié/label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc, * Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 39 : du 25 au 29 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza	Carottes râpées vinaigrette / Salade vendéenne	Pâté de campagne / Œuf dur mayonnaise	Radis beurre / Salade verte	Betteraves vinaigrette / Haricots verts échalotes
	Escalope de dinde	Chili con carne (Plat complet)	Filet de colin sauce curry L	Rôti de porc	Blanquette de poisson
	Courgettes béchamel	***	Tortis + râpé	Purée de céleri	Semoule
	Fromage Blanc + sucre	Coulommiers / Camembert	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Crème anglaise	St Paulin / Tomme Noire
	Poire / Banane L	Banane	Prunes	Gâteau de Savoie M	Pomme / Poire L

P.A. n°1

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :
Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade antillaise : riz, tomate, poivron, ananas
Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil
Salade bicolore : carotte, radis / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw / Macédoine mayonnaise	Salade de blé fantaisie / Pâtes au basilic	Chou-fleur vinaigrette / betteraves vinaigrette	Tomate vinaigrette / Radis beurre	Salade verte / Concombre au fromage blanc
	L Colombo de porc	Colin pané citron	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet)	Omelette	Hoki sauce piperade
	Riz pilaf	Haricots verts	***	Pommes rissolées	Coquillettes
	Bûchette mi-chèvre / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre	Fromage Blanc + sucre	Camembert / Brie	Edam / Emmental
	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Pomme / Banane L	Poire / Prune	Kiwi / Pomme L	Flan au chocolat / Flan nappé caramel

P.A. n°2



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité
auprès de notre fournisseur

Semaine 41 : du 9 au 13 Octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	SEMAINE DU GOÛT : LES POMMES				

P.A. n°3



Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :
Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise

Vous repérer grâce aux pictogrammes





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette / Radis beurre	Salade pastourelle / Salade de pommes de terre échalotes	Salade vendéenne / Concombre au fromage blanc	Saucisson à l'ail / Œuf dur mayonnaise
	Boulettes de bœuf sauce forestière	L Saucisse de Toulouse	Croq végétarien fromage épinards A	Escalope de poulet sauce tomate	Hoki sauce citron
	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Fromage Blanc + sucre	Cotentin / Emmental	Camembert	Gouda / Mimolette
	Kiwi / Poire L	Poire / Raisins	Fruit / Compote pomme fraise	Riz au lait maison M	Pomme / Banane L

P.A. n°4



En gras les plats contenant du porc, * Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

C'est les vacances !!!

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge vinaigrette / Salade verte	Salade Coleslaw / Macédoine mayonnaise	Concombre vinaigrette / Salade fantaisie	Salade verte aux croûtons / Salade bicolore	Salade américaine / Taboulé
	Bœuf mode L	Filet de colin sauce curry	Poulet rôti LABEL ROUGE R	Hachis parmentier (Plat complet)	Hoki pané citron
	Yaourt nature + sucre	Edam / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre / Fromage blanc + sucre	Brie / Camembert	Fromage frais + sucre / Fromage frais aux fruits
	Barre bretonne / Marbré cacao	Poire / Kiwi L	Purée de fruits maison M	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	Banane / Orange

P.A. n°5

L Local
 Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
 Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
 Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :
 Salade pastourelle : pâte, tomate, poivron / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade américaine : p. de terre, maïs, tomate, céleri, œuf dur
 Salade fantaisie : céleri rave, pomme ananas, raisin sec / Salade bicolore

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

	LUNDI	MARDI	TOUSSAINT MERCREDI	JEUDI	VENDREDI

P.A. n°1

Certifié/Label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 45 : du 6 au 10 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte / Salade bicolore	Salade de lentilles / Salade de riz vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette / Betteraves vinaigrette	Saucisson à l'ail / Œuf dur mayonnaise	Potage / Macédoine mayonnaise
	Lasagne bolognaise (Plat complet) ***	Colin meunière citron Haricots beurre	Boulettes d'agneau à l'orientale Boullgour	Omelette Purée d'épinards	Colin sauce tomate Riz créole
	Bûchette mi-chèvre / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Tomme noire	Fromage Blanc + sucre	Coulommiers / Brie
	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Pomme / Poire	Orange / Pomme	Kiwi / Banane	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat

P.A. n°2

Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil

Salade bicolore : carotte, radis



Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade arlequin / Taboulé	Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette ou potage	Salade de blé exotique / Salade de pâtes tricolore		
	Cordon bleu	Cassoulet (plat complet)	Rôti de dinde	<p>Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki</p>	Filet de colin sauce normande
	Julienne de légumes	***	Petits-pois cuisinés		Haricots verts persillés
	Cotentin / Vache qui rit	Emmental / Gouda	Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits		Brie / Saint Paulin
	Poire / Orange 	Liégeois vanille / Liégeois chocolat	Pomme / Kiwi 		Banane / Poire

P.A. n°3

Certifié/label

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc, * Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette / Radis beurre	Salade Marco polo / Potage	Salade vendéenne / Salade verte aux croûtons	Pâté de campagne / Œufs durs mayonnaise
Plat principal	Estouffade de bœuf	P. de terre à la savoyarde (Plat complet)	Omelette	Escalope de poulet au jus	Hoki beurre citron
Accompagnement	Papillons	***	Jardinière de légumes	Haricots beurre	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Fromage blanc + sucre	Bûchette mi-chèvre / Saint Paulin	Coulommiers / Brie	Gouda / Mimolette
Dessert	Pomme / Kiwi 	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Banane	Tarte normande / Tarte aux poires	Orange

P.A. n°4

Local

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade arlequin : p. de terre, maïs, poivron / Salade de blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Salade fantaisie	Macédoine mayonnaise / Céleri rémoulade	Chou rouge vinaigrette / Carottes râpées	Pâtes basilic / Salade de blé fantaisie
	Lasagne bolognaise (Plat complet) ***	Colin pané citron Carottes et navets persillés	Escalope de dinde à la crème Boullgour	L Sauté de bœuf aux oignons Riz pilaf	Omelette nature Mitonnée de légumes
	Edam / Emmental	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc + sucre	Brie / Camembert	Rondelé nature / Vache qui rit
	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	Clémentines / Orange	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Compote de pommes / Fruit	Banane / Pomme L

P.A. n°5



En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 49 : du 4 au 8 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza / Potage	Salade verte / Salade fantaisie	Pâté de campagne / Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette / Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette
	Emincé de dinde au paprika Chou-fleur béchamel	Chili con carne (Plat complet) ***	Filet de colin sauce concarnoise Penne rigate	L Rôti de porc Purée de céleri	Blanquette de poisson Semoule
	Mimolette / Tomme noire	Coulommiers / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre	Fromage blanc + sucre	Yaourt nature + sucre
	Clémentines / Orange L	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Pomme / Banane	Gaufre au chocolat	Pomme / Kiwi L

P.A. n°1

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :
Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec / Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivron rouge

Vous repérer grâce aux pictogrammes



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw / Céleri rémoulade	Salade de blé fantaisie / Salade pastourelle	Haricots verts échalotes	Saucisson à l'ail / Œuf dur mayonnaise	Salade verte / Salade colorée
	Colombo de porc	Colin meunière citron	Paupiette de veau au jus	Croq végétarien fromage épinards	Colin sauce normande
	Riz pilaf	Haricots beurre	Semoule	Petits Pois au jus	Coquillettes
	Fondu président / Rondelé nature	Camembert / Brie	Fromage blanc + sucre	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Edam / Gouda
	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	Banane / Orange	Kiwi / Poire	Clémentines / Pomme	Flan nappé caramel / Flan vanille

P.A. n°2

Certifié/Label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

En gras les plats contenant du porc,
* Fruit indiqué sous réserve de disponibilité auprès de notre fournisseur

Semaine 51 : du 18 au 22 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	P. de terre échalote / Salade incas	Céleri rémoulade	Salade de riz tomate concombre / Potage	REPAS DE NOEL	
	Escalope de dinde au jus	Steak haché de veau	Sauté de porc à l'ancienne	Rôti de dinde sauce aux marrons	Betteraves vinaigrette / Salade léon
	Haricots verts persillés	Tortis	Carottes	Pommes noisettes	Hoki pané citron
	Emmental / Mimolette	Fromage blanc + sucre	Yaourt nature + sucre / Yaourt aux fruits	Clémentines	Purée de brocolis
	Pomme / Clémentines	Liégeois vanille / Liégeois chocolat	Orange / Banane	Bûche de Noël	Saint Paulin / Edam

P.A. n°3

Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté et le rôti de porc provient de notre fournisseur Bousquet" (Aveyron)
Les fruits proviennent des "Vergers du Bosquets" (Tarn) lorsque les approvisionnements le permettent.

Composition des plats :

Salade coleslaw : carotte râpée, chou blanc râpé mayonnaise / Salade de blé fantaisie : blé, tomate, maïs / Salade leon : chou fleur, maïs / salade pastourelle : pâtes, tomate, poivron vert / Salade incas : riz, carotte, maïs / Salade colorée : carotte, radis, chou rouge, oignon

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label