



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade vendéenne / Salade verte	Salade de riz tomate concombre / Pommes de terre échalotes	Mortadelle / Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette / Chou rouge vinaigrette	Potage
	Lasagne bolognaise (plat complet) ***	Nugget's de volaille Chou-fleur béchamel	Blanquette de poisson Haricots beurre	L Rôti de porc Petits-pois fermière	Filet de colin sauce armoricaine Semoule
	Camembert / Rondelé nature	Mimolette / Emmental	Fromage frais + sucre / Fromage frais aux fruits	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Brie
	Compote de pommes / Compote pomme cassis	Kiwi* / Pomme* L	Clémentines* / Banane*	Galette des rois	Flan nappé caramel / Flan vanille

P.A. n°1



Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Poulet Label Rouge



Viande de Bœuf Race à Viande



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

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw / Pomelos	Salade de lentilles / Salade italienne	Potage	Saucisson à l'ail / Surimi	Betteraves vinaigrette / Salade fantaisie
	L Sauté de porc au curry Riz créole	Colin pané citron Printanière de légumes	Boulettes d'agneau à l'orientale Bouलगour	Omelette Purée de brocolis	L Marmite de poisson Coquillettes
	Bûchette mi-chèvre / Tomme noire	Yaourt nature + sucre	Edam / Gouda	Saint Morêt / Fraidou	Coulommiers / Saint Paulin
	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	L Pomme* / Clémentines*	Orange* / Poire*	L Kiwi* / Banane	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat

P.A. n°2



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

Composition des plats :

Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade coleslaw : carotte et chou blanc râpé mayonnaise / Salade italienne : pâtes, tomate, olive noire, poivron vert, basilic / Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme, raisin sec

Vous repérer grâce aux pictogrammes **M** maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **✓** Certifié/label

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade arlequin / Taboulé	Potage	Salade de blé exotique / Salade incas	Salade verte / Carottes râpées	Pizza
	Cordon bleu de volaille	<i>Tortis lentilles tomate (plat complet végétarien)</i> A	Rôti de dinde	P. de terre à la savoyarde (Plat complet)	Filet de colin sauce normande
	Duo de carottes	***	Petits-pois cuisinés	***	Haricots verts persillés
	Rondelé nature / Cotentin	Emmental / Mimolette	Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit / Saint Morêt	Brie / Tomme noire
	L Poire* / Orange*	Liégeois vanille / Liégeois chocolat	Madeleine / Petit Beurre	Purée de fruits maison M	Banane* / Pomme*

P.A. n°3

Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

LA CHANDELEUR



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Potage	Salade d'endives / Salade bicolore	Salade Marco polo / Salade western	Salade vendéenne / Salade verte aux croûtons	Pâté de campagne / Œuf dur mayonnaise
	Escalope de volaille au jus	L Cassoulet (Plat complet)	Pizza royale	L Estouffade de bœuf RAV	Filet de colin sauce bercy
	Pâtes papillons	***	Haricots beurre	Carottes	Purée de potiron
	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Camembert	Bûchette mi-chèvre / Saint Paulin	Gouda / Edam	Coulommiers / Saint Morêt
	L Pomme* / Kiwi*	Compote pomme banane / Fruit	Flan nappé caramel / Flan chocolat	Crêpe de la Chandeleur	Orange* / Poire*

P.A. n°4

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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

✓ Certifié/label

Toutes nos viandes de bœuf sont d'o française

Poulet Label Rouge



Viande de Bœuf Race à Viande



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

A Repas alternatif : sans protéine animale







L Local

Le sauté de bœuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande" Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent 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, persil / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade Marco polo : pâte, surimi, poivron, mayonnaise / Salade bicolore : carotte, radis / Salade Western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil

Repas alternatif : sans protéine animale

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MIKI AU JAPON JEUDI	VENDREDI
	Potage	Pommes de terre échalote / Salade de riz tomate concombre	Carottes râpées / Chou rouge vinaigrette	 MANGER, BOUGER, VOYAGER!	Pâtes basilic / Salade de lentilles
	Lasagne bolognaise (Plat complet) ***	Colin meunière citron Epinards béchamel	Sauté de dinde au paprika Boullgour		Omelette nature Petits pois
	Edam / Emmental	Cotentin / Vache qui rit	Yaourt nature + sucre	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki</div>	Rondelé nature / Camembert
	Kiwi* / Pomme* L	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Purée de fruits maison M		Banane* / Orange*

P.A. n°5

Certifié/Label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'o
française








Poulet Label Rouge 

Viande de Bœuf Race à Viande 

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

Semaine 07 : du 12 au 16 Février 2018

MARDI GRAS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza	Potage de légumes	Betteraves vinaigrette / Haricots verts vinaigrette	Salade vendéenne / Salade verte aux croûtons	Pâté de campagne / Œuf dur mayonnaise
	Escalope de dinde	L Rôti de porc	Filet de colin sauce concarnoise	Chili con carne RAV (Plat complet) 	Marmite de poisson basquaise
	Chou-fleur béchamel	Purée de carottes	Penne rigate	***	Semoule
	Mimolette / Gouda	Fraidou / Saint Morêt	Yaourt nature + sucre	Coulommiers / Saint Paulin	Fromage frais + sucre / Fromage frais aux fruits
	Poire* / Pomme* L	 Beignet de Mardi-Gras	Kiwi* / Banane* L	Flan nappé caramel / Flan vanille	Pomme* / Orange* L

P.A. n°1

L Local

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

Composition des plats :
Salade vendéenne : chou blanc, raisin
sec

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



BONNES VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade coleslaw / Céleri rémoulade	Salade de blé fantaisie / Salade Marco Polo	Feuilleté au fromage / Crêpe aux champignons	Haricots verts vinaigrette / Salade léon	Potage de légumes
	Colombo de porc	Colin pané citron	Paupiette de veau au jus	Omelette	Hoki sauce tomate
	Riz pilaf	Epinards béchamel	Petits-pois	Pommes de terre rissolées	Coquillettes
	Vache qui rit / Fraidou	Camembert / Brie	Rondelé nature / Fondu président	Yaourt nature + sucre	Edam / Tomme noire
	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat	Banane* / Kiwi*	Orange* / Pomme*	Kiwi* / Poire*	Flan nappé caramel / Flan chocolat

P.A. n°2

Certifié/label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'o française

Poulet Label Rouge

Viande de Bœuf Race à Viande

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

Semaine 09 : du 26 Février au 2 Mars 2018

BONNES VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pommes de terre échalote / Semoule fantaisie	Potage de légumes	Salade de riz tomate concombre / Salade de lentilles	Saucisson à l'ail / Surimi	Céleri rémoulade / Macédoine mayonnaise
	Nugget's de volaille sauce ketchup	Tortis bolognaise RAV (Plat complet)	Emincé de dinde au jus	<i>Croq végétarien fromage épinards</i>	Filet de colin sauce normande
	Haricots verts persillés	***	Purée de potiron	Carottes en dés persillées	Semoule
	Emmental / Mimolette	Saint Morêt / Fondu président	Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits	Vache qui rit / Edam	Brie / Saint Paulin
	Liégeois vanille / Liégeois chocolat	Pomme* / Kiwi *	Madeleine / Cake aux fruits	Purée de fruits maison	Banane* / Orange*

P.A. n°3

A Plat alternatif : sans protéine animale

L Local

Le sauté de boeuf provient de notre fournisseur "Lozère Viande"
Le sauté, le rôti de porc et la saucisse proviennent 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 coleslaw : carotte et chou blanc mayonnaise / Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivron rouge / Salade léon : chou fleur, maïs / Semoule fantaisie : semoule, tomate, petit pois, raisin sec

Vous repérer grâce aux pictogrammes

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Salade d'endives / Salade colorée	Salade de pâtes tricolore / Salade de blé	Carottes râpées vinaigrette / Salade vendéenne	Cervelas / Œuf dur mayonnaise
	Lasagne bolognaise (Plat complet)	L Saucisse de Toulouse	Omelette	Poulet rôti LABEL ROUGE	Colin meunière citron
	***	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Ratatouille	Chou-fleur béchamel
	Fromage frais + sucre / Fromage frais aux fruits	Coulommiers / Saint Paulin	Fraidou / Brie	Cotentin / Mimolette	Gouda / Tomme noire
	Kiwi* / Pomme* L	Flan chocolat / Flan vanille	Pomme* / Banane* L	Tarte normande / Tarte flan	Banane* / Kiwi*

P.A. n°4

Certifié/Label

Toutes nos viandes de bœuf sont d'o française

Poulet Label Rouge



Viande de Bœuf Race à Viande



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

Semaine 11 : du 12 au 16 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	MIKI EN INDE JEUDI	VENDREDI
	Chou rouge vinaigrette / Salade bicolore	Taboulé / Salade arlequin	Potage	<i>Manger, bouger, voyager!</i>	Salade verte / Pomelos
	L Sauté de bœuf printanier RAV	Palette de porc à la moutarde	Escalope de dinde normande		Boulettes aux pois chiches BIO
	Pâtes papillons	Haricots verts	Riz pilaf		Lentilles
	Rondelé nature / Bûchette mi-chèvre	Edam / Emmental	Yaourt nature + sucre		Brie / Camembert
	Compote pomme ananas / Fruit	L Pomme* / Orange*	Poire* / Banane* L	Cette année, les enfants bougeront, mangeront, voyageront à travers le Monde accompagnés de Miki	Mousse au chocolat au lait / Liégeois chocolat

P.A. n°5

L Local

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

Composition des plats :

Salade léon : chou fleur, maïs / Salade colorée : carottes, chou rouge, oignon, radis / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade bicolore : carottes, radis / Salade arlequin: P.de terre, maïs, poivron rouge et vert

Vous repérer grâce aux pictogrammes

M maison **B** bio **A** Alternatif **L** Local **M** Certifié/Label

NOTRE DAME DES ANGES

Semaine 12 : du 19 au 23 Mars 2018



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâtes au basilic / Salade western	Salade vendéenne / Radis beurre	Mortadelle / Œuf dur mayonnaise	Salade américaine / Salade fraîcheur	Potage
	Cordon bleu de volaille	Hachis parmentier RAV (Plat complet) 	Hoki sauce concarnoise	Rôti de porc	Filet de colin à l'armoricaine
	Petits pois fermière	***	Carottes persillées	Chou-fleur béchamel	Semoule
	Mimolette / Gouda	Camembert / Saint Paulin	Riz au lait	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Saint Morêt
	Orange* / Pomme*	Compote de pommes / Compote pomme fraise	Kiwi* / Poire*	Banane* / Orange*	Liégeois chocolat / Mousse au chocolat au lait

P.A. n°1

Certifié/label

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Poulet Label Rouge
Viande de Bœuf Race à Viande

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

Semaine 13 : du 26 au 30 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri rémoulade / Haricots verts vinaigrette	Salade de lentilles / Pommes de terre échalotes	Potage	Saucisson à l'ail / Surimi	Betteraves vinaigrette / Salade fantaisie
Plat principal	Rougail de saucisse	Colin meunière citron	Couscous aux boulettes d'agneau (Plat complet)	Omelette	Marmite de poisson basquaise
Accompagnement	Riz créole	Poêlée de légumes	***	Haricots beurre	Coquillettes
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre / Brie	Fromage blanc + sucre / Fromage blanc aux fruits	Edam / Tomme noire	Coulommiers / Saint Paulin	Cotentin / Rondelé nature
Dessert	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Pomme* / Kiwi* 	Orange* / Banane*	Dessert de Pâques	Flan nappé caramel / Flan vanille

P.A. n°2

Local

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

Composition des plats :

Salade américaine : p. de terre, tomate, maïs, céleri, œuf / Salade vendéenne : chou blanc, raisin sec / Salade western : haricot rouge, maïs, poivron rouge, persil / Salade fraîcheur : riz, tomate, maïs, radis / Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade fantaisie : céleri rave, ananas, pomme

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/label

NOTRE DAME DES ANGES

Semaine 14 : du 2 au 6 Avril 2018



LUNDI DE PAQUES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		Salade verte / Salade coleslaw	Salade de blé exotique / Taboulé	Potage	Pizza
		Raviolis à la volaille (Plat complet)	Steak haché	Pommes de terre à la savoyarde	Filet de colin sauce normande
		***	Petits-pois au jus	***	Haricots verts persillés
		Fraidou / Saint Morêt	Fromage frais + sucre / Fromage frais aux fruits	Vache qui rit / Mimolette	Brie / Camembert
		Purée de fruits maison	Barre bretonne / Marbré cacao	Poire* / Orange*	Banane* / Kiwi*

P.A. n°3

Certifié/Label

Toutes nos viandes de bœuf sont d'o française

Poulet Label Rouge

Viande de Bœuf Race à Viande

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

Semaine 15 : du 9 au 13 Avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Potage	Carottes râpées vinaigrette / Concombre	Salade Marco polo / Salade de pomme de terre tomate oignon	Radis beurre / Chou blanc vinaigrette	Pâté de campagne / Œuf dur mayonnaise
	Sauté de bœuf aux poivrons RAV	Cassoulet (Plat complet)	Pizza	Escalope de dinde sauce estragon	Colin pané citron
	Pâtes papillons	***	Salade verte	Haricots beurre à la tomate	Purée de carottes
	Yaourt nature + sucre	Fondu président / Tomme noire	Bûchette mi-chèvre / Rondelé nature	Camembert / Saint Paulin	Gouda / Mimolette
	Kiwi* / Orange*	Pomme* / Poire*	Purée de fruits maison	Gaufre au chocolat / Cake aux fruits secs	Poire* / Kiwi*

P.A. n°4

Local

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

Composition des plats :

Salade exotique, blé, tomate, ananas, maïs / Salade marco polo : pâtes, poivron, surimi, mayonnaise / Salade coleslaw : carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade augustin: haricot vert, petit pois, , tomate, œuf dur, persil / Blé exotique : blé, tomate, ananas, maïs, persil

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label

BONNES VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Haricots verts vinaigrette / Chou fleur vinaigrette	Taboulé / Salade soisson	Potage	Salade verte / Salade fantaisie	Pommes de terre échalote / Salade de blé
	Tortis bolognaise RAV (Plat complet) ***	Filet de colin sauce crevettes Courgettes béchamel	Poulet Yassa LABEL ROUGE Riz créole	Caroté de bœuf printanier RAV Semoule	Croq végétarien Carottes persillées
	Edam / Tomme noire	Yaourt nature + sucre	Cotentin / Emmental	Brie / Saint Morêt	Rondelé nature / Camembert
	Pomme* / Poire*	Fourrandise au chocolat / Fourrandise à la fraise	Crème dessert vanille / Crème dessert chocolat	Compote pomme fraise / Fruit	Banane* / Kiwi*

P.A. n°5

Certifié/Label

Toutes nos viandes de boeuf sont d'o française

Poulet Label Rouge

Viande de Bœuf Race à Viande

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

Semaine 17 : du 23 au 27 Avril 2018

BONNES VACANCES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Pizza	Potage	Tomate vinaigrette / Chou blanc vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette / Concombre au fromage blanc	Saucisson à l'ail / Œuf dur mayonnaise
	Emincé de dinde au paprika Haricots verts	Chili con carne RAV (plat complet) ***	Filet de colin au beurre blanc Penne rigate	Rôti de porc Ratatouille	Marmite de poisson basquaise Purée de pommes de terre
	Mimolette / Saint Morêt	Coulommiers / Saint Paulin	Yaourt nature + sucre	Fraidou / Vache qui rit	Fromage frais + sucre / Fromage frais aux fruits
	Poire* / Pomme*	Liégeois chocolat / Mousse au chocolat au lait	Banane* / Poire*	Tarte flan / Tarte abricotine	Compote de pommes / Fruit

P.A. n°1

Local

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

Composition des plats :

Poulet Yassa : oignon, poivrons rouge et vert, citron
Salade soisson:haricot blanc, tomate, poivron, paprika / Salade coleslaw: carotte, chou blanc, mayonnaise / Salade fantaisie :céleri rave, ananas, pomme

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label

