














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Carottes râpées 	Pâté de foie 	 Mâches aux croûtons et dés de fromage	Pâtes au thon	Œuf mimosa
PLAT CHAUD	<i>Nuggets de volaille</i>	<i>Steak haché</i>	<i>Poulet basquaise (cuisse)</i>	<i>Saucisses</i> 	<i>Poisson du jour</i>
GARNITURES	<i>Purée</i>	<i>Haricots verts</i> 	<i>Riz</i> 	<i>Chou-fleur</i> 	<i>Grain de blé</i> 
FROMAGES	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERTS	Yaourt velouté	 Mousseline aux fruits	Crème caramel	Beignet	 Pomme
LE MENU DES MATERNELLES	Carottes râpées Nuggets de volaille Purée Assortiment de fromages Yaourt velouté	Pâté de foie Steak haché Haricots verts Assortiment de fromages Mousseline aux fruits		Pâtes au thon Saucisses Chou-fleur Assortiment de fromages Beignet	Œuf mimosa Poisson du jour Grain de blé Assortiment de fromages Pomme

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**















 **Produit issu de l'agriculture locale:**  
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy


 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Produit bio labellisé**


**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN BON APPETIT!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	 Potage 	Friand au fromage	 Chou blanc aux lardons 	Macédoine de légumes mayonnaise	 Céleri mimosa
PLAT CHAUD	<i>Escalope de dinde à la crème</i>	<i>Mijoté de porc</i> 	<i>Pizza au fromage</i>	<i>Rougail saucisses</i> 	<i>Gratin de poisson</i>
GARNITURES	<i>Pommes rissolées</i>	<i>Petits pois</i> 	<i>Salade verte</i> 	<i>Riz</i> 	<i>Purée de brocolis</i> 
FROMAGES	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages	Assortiment de fromages
DESSERTS	 Orange	Crème dessert vanille	<i>Fromage blanc</i> 	Compote	 Rocher coco
LE MENU DES MATERNELLES	Potage Escalope de dinde à la crème Pommes rissolées Assortiment de fromages Orange	Friand au fromage Mijoté de porc Petits pois Assortiment de fromages Crème dessert vanille		Macédoine de légumes mayonnaise Rougail saucisses Riz Assortiment de fromages Compote	Céleri mimosa Gratin de poisson Purée de brocolis Assortiment de fromages Rocher coco

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale:**  
[Le pain](#) : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy


 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Produit bio labellisé**


**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au thon * Riz à l'ananas, avocat et petits légumes Taboulé	* Céleri aux pommes * Radis noir, beurre * Endives vinaigrette	Carottes râpées AB	Saucissons panachés Rillettes Toast de sardines	* Potage de butternut
PLAT CHAUD	<i>Filet de hoki pané au citron</i>	<i>Mijoté de bœuf à la tomate</i>	<i>Omelette au fromage</i>	<i>Chili con carne</i>	<i>Poisson du jour</i>
GARNITURES	<i>Flan de légumes AB</i>	<i>Pommes sautées AB</i>	<i>Tortis de couleurs</i>	<i>Riz AB</i>	<i>Gratin de chou-fleur à la tomate AB</i>
FROMAGES	Camembert Fol épi Samos	Cantadou Carré frais Emmental	Assortiment de fromages	Gouda Petit suisse Tomme noire	Vache qui rit Bonbel Petit cabray
DESSERTS	Compote Cocktail de fruits Marmelade de pêches	* Kiwis * Orange Banane	Mousse chocolat	* Poire * Ananas * Pomme	Gâteau au yaourt * Tarte aux pommes Brownie
LE MENU DES MATERNELLES	Pommes de terre au thon Filet de hoki pané au citron Flan de légumes Camembert Compote	Céleri aux pommes Mijoté de bœuf à la tomate Pommes sautées Cantadou Kiwis		Saucissons panachés Chili con carne Riz Gouda Poire	Potage de butternut Poisson du jour Gratin de chou-fleur à la tomate Vache qui rit Gâteau au yaourt

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**


























 **Produit issu de l'agriculture locale:**  
[Le pain](#) : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy


 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Produit bio labellisé**

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe aux champignons Friand à la viande  Toast au chorizo, et chèvre 	Salade verte aux croûtons  Chou à la hongroise  Céleri rémoulade	Macédoine de légumes	 Potage	 Chou chinois à l'emmental  Endives au jambon de dinde  Pamplemousse
PLAT CHAUD	<i>Émincé de volaille au thym</i>	<i>Bœuf façon Thaï</i>	<i>Boudin blanc aux pommes</i> 	<i>Saucisse grillée</i> 	<i>Filet de lieu sauce aux poivrons</i>
GARNITURES	 Carottes au cumin 	<i>Poêlée de légumes asiatique</i>	<i>Purée</i>	<i>Lentilles</i> 	<i>Épinards à la crème</i> 
FROMAGES	Boursin Bonbel Roitelet	Petit suisse  Camembert  Emmental 	Assortiment de fromages	Leerdamer Coulommiers Faisselle	Cantal Cantadou Mimolette
DESSERTS	Fromage blanc aux fruits Crème dessert pistache Velouté aux fruits	Beignet 	Compote 	 Ananas  Pomme  Poire	 Muffin  Flan pâtissier  Gâteau au chocolat
LE MENU DES MATERNELLES	Crêpe aux champignons Émincé de volaille au thym Carottes au cumin Boursin Fromage blanc aux fruits	Salade verte aux croûtons Bœuf façon Thaï Poêlée de légumes asiatique Petit suisse Beignet		Potage Saucisse grillée Lentilles Leerdamer Ananas	Chou chinois à l'emmental Filet de lieu sauce aux poivrons Épinards à la crème Cantal Muffin

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale:**  
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy


 **Plat contenant du porc**


 **Pâtisserie maison**

 **Produit bio labellisé**

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes tricolores aux dés de volaille et maïs Riz au thon Salade de lardons et pommes de terre	* Carottes et panais rapés * Céleri bulgare * Endives au maïs et jambon	Haricots verts vinaigrette	* Potiron râpé aux noisettes et raisins * Chou rouge vinaigrette * Mâche aux croûtons	* Crème de légumes au kiri
PLAT CHAUD	<i>Sauté de porc au caramel</i>	<i>Steak haché</i>	<i>Rougail saucisses</i>	<i>Sauté de poulet</i>	<i>Cabillaud à la tomate et crevettes</i>
GARNITURES	Haricots verts à l'ail AB	Purée AB	Riz AB	Poêlée du chef	Semoule AB
FROMAGES	Cantal Carré d'as Saint Morêt	Rondelé Gouda Tartare aux noix	Assortiment de fromages	Camembert AB Brie AB Emmental AB	Mimolette P'tit louis coque Saint Paulin
DESSERTS	Yaourt aromatisé Liégeois vanille Milkshake à la banane	* Salade de fruits frais * Poire * Orange	Cocktail de fruits	* Chou à la crème * Tarte au citron * Riz au lait	* Pomme cuite Pêche au sirop Compote pomme banane
LE MENU DES MATERNELLES	Pâtes tricolores aux dés de volaille et maïs Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail Cantal Yaourt aromatisé	Carottes et panais rapés Steak haché Purée Rondelé Salade de fruits frais		Potiron râpé aux noisettes et raisins Sauté de poulet Poêlée du chef Camembert Chou à la crème	Crème de légumes au kiri Cabillaud à la tomate et crevettes Semoule Mimolette Pomme cuite

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**


 **Produit issu de l'agriculture locale:**  
Le pain : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy


 **Plat contenant du porc**


 **Pâtisserie maison**

 **Produit bio labellisé**


**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au jambon et à l'emmental Endives, jambon, œuf et tomates Champignons à la crème	Salade niçoise Piémontaise Taboulé	Betteraves vinaigrette	Salade croquante à l'indonésienne (chou blanc, concombre, carotte, pousses de soja, oignon, sauce soja et citron vert)	Taboulé Pâtes au surimi Chou rouge aux pommes
PLAT CHAUD	Pâtes bolognaise	Pilon de poulet sauce barbecue	Pizza au fromage	Riz sauté à l'indonésienne (poulet, crevettes poireaux, coriandre, citronnelle, curcuma, gingembre)	Dos de colin meunière
GARNITURES		Petits pois	Salade verte	(Riz)	Carottes vichy
FROMAGES	Cantadou Tomme Emmental	Petit Troô Pyrénéen Chanteneige	Assortiment de fromages	Gouda Fol épi Samos	Leedammer Bonbel Saint Nectaire
DESSERTS	Poire Pomme Orange	Entremets mangue abricot Milkshake Yaourt aromatisé	Entremets chocolat	Crème onctueuse coco et mangue 	Assortiment de fromages blancs Petits suisses Pâtisserie aux fruits
LE MENU DES MATERNELLES	Chou blanc au jambon et à l'emmental Pâtes bolognaise Cantadou Poire	Salade niçoise Pilon de poulet sauce barbecue Petits pois Petit Troô Entremets mangue abricot		Salade croquante à l'indonésienne Riz sauté à l'indonésienne (poulet, crevettes poireaux, coriandre, citronnelle, curcuma, gingembre) (Riz) Gouda Crème onctueuse coco et mangue	Taboulé Dos de colin meunière Carottes vichy Leedammer Assortiment de fromages blancs

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale:**  
Le pain : Boulangeries "L'Atelier" et Christian Roy


 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Produit bio labellisé**


**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage Cake aux légumes Crêpe aux champignons	* Carottes râpées vinaigrette * Endives au bleu * Chou chinois au jambon	* Salade verte, Edam Gouda	Salade de haricots verts au thon Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes	* Velouté de légumes
PLAT CHAUD	<i>Sauté de volaille au lait de coco</i>	<i>Hachis parmentier</i>	<i>Nems au poulet</i>	<i>Couscous (poulet)</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i>
GARNITURES	Haricots panachés AB	Salade verte AB	Pâtes chinoises	Semoule AB	Gratin d'épinards et pommes de terre AB
FROMAGES	Samos Emmental Petit suisse	Brie Gouda Chanteneige	Petit suisse AB	Kiri Comté Camembert	Mimolette Fol épi Tartare
DESSERTS	🍷 Abricots au coulis de fruits rouges Cocktail de fruits Compote	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux spéculoos Crème vanille	🍷 Panna cotta au coulis	* Kiwis * Pomme * Orange	🍷 Gâteau de semoule 🍷 Brownie 🍷 * Tarte aux pommes
LE MENU DES MATERNELLES	Feuilleté au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés Samos Abricots au coulis de fruits rouges	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Brie Yaourt nature sucré		Salade de haricots verts au thon Couscous (poulet) Semoule Kiri Kiwis	Velouté de légumes Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et pommes de terre Mimolette Gâteau de semoule


 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant son 100% françaises.**

 **Produit issu de l'agriculture locale:**  
[Le pain](#) : Boulangeries "L'Atelier " et Christian Roy

 **Plat contenant du porc**

 **Pâtisserie maison**

 **Produit bio labellisé**

**LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!**