

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles**Bio (lentilles, sauce salade, échalotes)  	Poireaux et vinaigrette Maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre) 	Tomate et vinaigrette Maison Nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre) 	Salade verte iceberg et vinaigrette Maison aux échalotes (huile de tournesol, moutarde, vinaigre, échalotes) 
Salade de pois chiches et haricots rouges au cumin (tomates, pois chiches, haricots rouges, sauce salade, oignons, persil, cumin) 	Courgettes cuites al pesto (courgettes, tomates, huile d'olives, ail, basilic) 	Carottes râpées** Bio maison et vinaigrette Nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre) 	Concombre maison et vinaigrette maison aux échalotes (huile de tournesol, moutarde, vinaigre, échalotes) 
Sauté de poulet** Bio sauce Jaune (oignons, ail, julienne,crème, farine de riz, paprika)  	Viande de hachis parmentier (bœuf haché, sauce tomate, oignons, carottes, roux brun, tomate, concentré tomate, persil, ail) 	Rôti de dinde Label Rouge sauce crème (oignons, crème, farine de riz, fond de volaille, ail)  	Paëlla au poisson(form suprême de poisson (colin d'Alaska *), crevettes, moules, oignons, roux blanc, tomates, poivrons, fumet de poisson, épices à paëlla, ail) 
SV : Poisson pané (hoki *) / Citron	SV: Omelette nature	SV : Médaillon de poisson (Merlu*) sauce Duglérée (tomates, oignons, roux blanc, crème, fumet de poisson, ail, persil) 	
Navets** Bio Carottes** Bio à la crème  	Purée de pomme de terre** Maison Bio et emmental râpé  	Choux de Bruxelles saveur du soleil (oignon, ail, basilic, sel, lipifluid) 	Riz de Paëlla sans chorizo ni fruits de mer 
Lait au chocolat	Edam	St Paulin	Cantal 
Crème anglaise	Fromage à pâte pressée	Fromage à pâte pressée	Fromage blanc fondu à la crème 
Compote** Bio pomme framboise et petit beurre Bio  	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison
Compote** Bio pommes poires et petit beurre Bio  	Fruit de saison	Compote** Bio pomme abricot  	Fruit de saison
Pain Bio  	Pain Bio  	Pain Bio  	Pain Bio  

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			MENU Portugal
Batavia et vinaigrette Maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)	Salade de Blé** Bio à la parisienne (Blé Bio, mayonnaise, tomates, maïs, sauce salade, échalotte, basilic) 	Taboulé	Rillettes de sardines (sardines, fromage blanc, mayonnaise, jus citron, ciboulette) 
Salade harmonie (scarole, chou rouge, maïs) et vinaigrette maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)	Salade de pâtes** Bio californienne (coquillettes, tomates, sauce salade, maïs, ananas, petits pois, ciboulette) 	Salade de haricots blancs (haricots blancs, sauce salade, échalotes, ciboulette) 	Tartinable de la mer (maquereaux à la tomate, st moret, fromage blanc, ciboulette) 
Sauté de bœuf sauce chasseur (champignons, roux brun, oignons, fond brun lié, concentré de tomates, estragon, ail) 	Filet de poisson (Merlu*) sauce 4 épices (oignons, roux blanc, crème, fumet de poisson, 4 épices ,ail) 	Carré de porc fumé sauce diable (oignons, fond brun lié, farine de riz, concentré tomate, vinaigre, ail) 	Filet de Poisson (colin*) façon portugaise " sauce olives " (olives, oignons, ail, herbes provences double concentré tomate, fumet de poisson farine de riz) 
SV : Poisson pané (hoki *) / Citron		SV: Omelette au fromage 	
Semoule** Bio 	Carottes** Bio Maison 	Haricots verts extra fins à la tomate 	Pommes de terre** Bio Maison au gratin 
Fromage à pâte molle 	Fromage frais aux fruits	Tomme grise 	Fromage à pâte pressée
Bûchette au lait de mélange	Fromage frais aux fruits (parfums)	Fromage fondu 	Spécialité fromagère
Compote** Bio pommes banane 	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie : Pastei de nata
Abricots au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie : Pastei de nata
Pain Bio 	Pain Bio 	Pain Bio 	Pain Bio 

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU BIO		
Betteraves** Bio et vinaigrette Maison échalottes (huile de tournesol, moutarde, vinaigre, échalottes) 	Salade de haricots verts extra fins** Bio et vinaigrette Maison Nature (huile de tournesol Bio, moutarde, vinaigre) 	Céleri** Bio rémoulade Maison 	Cœur de laitue et vinaigrette Maison ciboulette (huile de tournesol, moutarde, vinaigre, ciboulette)
Champignons à la grecque maison(champignons, sauce tomate, oignons, concentré de tomates, huile, persil) 	Macédoine** Bio Mayonnaise **Bio 	Salade de mâche et vinaigrette maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre) 	Radis / Beurre
Cordon bleu de volaille	Omelette** nature Bio 	Filet de poisson (Dos de colin lieu*) sauce Waterzoi (julienne, oignons, poireaux, ail fumet, crème, farine de riz) 	Pot au feu (Bœuf braisé) et sachet de moutarde 
SV : Nuggets de blé / Ketchup 			SV : Médaille de poisson (merlu*) sauce Matelote (champignons, oignons, roux brun, carottes, fumet de poisson, ail, herbes de Provence) 
Brocolis** Bio au gratin 	Coquillettes** Bio sauce tomate Basilic** Bio 	Boulgour** Bio 	Légumes** Bio Maison façon pot au feu 
Mimolette	Yaourt** Bio nature + sucre 	Emmental	Fromage fondu 
Fromage fondu 	Yaourt** Bio aromatisé 	Fromage fondu 	Fromage à pâte pressée
Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Compote** Bio pomme fraise 	Pêches au sirop
Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Ananas au sirop	Compote** Bio pommes framboises 
Pain Bio 	Pain Bio 	Pain Bio 	Pain Bio 

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou fleur et vinaigrette Maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre) 	Salade scarole et vinaigrette maison au basilic (huile de tournesol, moutarde, vinaigre, basilic)	Carottes** Bio de saison râpées Maison et vinaigrette Maison agrumes (huile de colza, jus d'oranges, jus de pamplemousses, huile d'olives, moutarde, vinaigre)   	Salade de pommes de terre** Bio échalote vinaigrette Nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)   
Betteraves** Bio et vinaigrette maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)  	Concombre maison et vinaigrette maison au basilic (huile de tournesol, moutarde, vinaigre, basilic) 	Salade verte** Bio et vinaigrette maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)  	Salade de Blé** Bio à la parisienne (blé Bio, tomates Bio, maïs Bio, sauce salade Bio, échalotes, basilic)   
Chili con carne (bœuf haché, oignons, poivrons, haricots rouges, maïs, sauce chili, concentré de tomates)   	Form suprême de poisson (Colin d'Alaska*) sauce safranée (fumet poisson, epice paella safran, farine riz, ail, crème, oignons) 	Rôti de porc sauce charcutière (roux brun, oignons, fond brun lié, cornichons, concentré de tomates, moutarde, ail)   	Escalope de poulet** Bio sauce aux herbes (oignons, fond brun lié, roux blanc, ail, herbes de Provence)   
SV : Thon sauce basquaise (tomates, poivrons, oignons, roux blanc, fumet de poisson, concentré de tomates, ail, herbes de Provence) 		SV : Cubes de Filet poisson pané (Colin) / Citron	Sv : Omelette** nature Bio 
Riz** Bio  	Fondue de poireaux** Bio béchamel   	Lentilles** Bio au jus   	Blettes au gratin 
Yaourts aux fruits mixés 	Fromage à pâte pressée	Fromage fondu 	Tomme** Bio du Trièves  
Yaourt aux fruits mixés (parfums) 	Spécialité fromagère	Fromage à pâte pressée	Camembert Bio 
Fruit de saison	Chou saveur chocolat glaçage chocolat	Poires au sirop	Compote** Bio pommes myrtilles  
Fruit de saison	Tarte Normande	Abricots au sirop	Compote** Bio pommes fraise  
Pain Bio  	Pain Bio  	Pain Bio  	Pain Bio  

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			FETE DES LUMIERES
<p>Betteraves** Bio et vinaigrette Maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre) </p> <p>Salade de haricots verts extra fins et vinaigrette Maison ciboulette (huile de colza, moutarde, vinaigre, ciboulette)</p> <p>Sauté de dinde** Bio sauce oignons (oignons, roux brun, crème, fond brun lié, ail) </p> <p>SV : Omelette** aux fines herbes Bio </p> <p>Flageolets au jus (huile colza, oignons, herbes provençales, ail, farine blé) </p> <p>Fromage à pâte molle</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain Bio </p>	<p>Macédoine / Mayonnaise </p> <p>Maïs Thon et vinaigrette maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)</p> <p>Filet de poisson (Merlu*) sauce armoricaine (oignons, crème, roux blanc, concentré de tomates, fumet de poisson, ail, estragon) </p> <p>Carottes** Bio maison à la crème </p> <p>Fromage à pâte pressée</p> <p>Spécialité fromagère</p> <p>Pâtisserie maison : Napolitain citron </p> <p>Chou saveur vanille glaçage blanc</p> <p>Pain Bio </p>	<p>Chou rouge râpé** Maison Bio assaisonné (chou rouge, sauce salade) </p> <p>Céleri** Bio rémoulade maison </p> <p>Bœuf braisé sauce Bercy (échalotes, roux brun, fond brun lié, persil, concentré de tomates) </p> <p>SV : Poisson pané (hoki*) / Citron</p> <p>Purée de pommes de terre **Bio Maison </p> <p>Cantal </p> <p>Fromage blanc fondu à la crème</p> <p>Compote** Bio de pommes </p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p> <p>Pain Bio </p>	<p>Rosette / Beurre </p> <p>SV : Rillettes de thon Maison </p> <p>Quenelles de brochet s sauce Mornay (lait, roux blanc, emmental, crème, muscade) </p> <p>Haricots beurre saveur du soleil (oignons, ail, basilic, sel, lipifluid) </p> <p>Yaourt** Bio aromatisé </p> <p>Yaourt** Bio aromatisé (parfum) </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain Bio </p>

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Radis / Beurre	Carottes** Bio râpées Maison et vinaigrette Maison Nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre) 	Céleri** Bio rémoulade Maison 
Salade de pois chiches et haricots rouges au cumin (tomates, pois chiches, haricots rouges, sauce salade, oignons, persil, cumin)	Trio de crudités (carottes jaunes et oranges et navets) et vinaigrette maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)	Salade verte composée** Bio et vinaigrette maison Nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre) 	Endives / Croûtons et vinaigrette maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)
Sauté de veau sauce Basilic (oignons, ail, basilic, fond brun, tomate cube, double concentré tomate) 	Pané de poisson (*colin) sauce yaourt miel curry 	Choucroute (carré de porc / saucisson à l'ail) 	Viande de bolognaise (bœuf haché, oignons, concentré de tomates, basilic, ail, herbes de Provence) 
SV : Omelette nature		SV : Form suprême de poisson (colin d'Alaska) sauce safranée (oignons, crème, farine de riz, fumet de poisson, épices au safran, ail) 	SV : Cappelletti aux 5 fromages sauce tomate (oignons, concentré de tomates, basilic, ail, herbes de Provence) / emmental râpé (plat complet) 
Courge** Bio Maison au gratin 	Haricots verts** Bio extra fins à la tomate 	Pommes vapeur / Choucroute 	Spaghettis** Bio / Emmental râpé 
Spécialité fromagère	Gouda	Yaourt** Bio nature + sucre 	Liégeois vanille nappé caramel 
St Paulin	Fromage fondu 	Yaourt ** Bio aromatisé 	Crème liégeoise chocolat 
Abricots au sirop	Pâtisserie Maison : Cake poire chocolat 	Fruit de saison	Fruit de saison
Compote** Bio pomme poires	Pâtisserie maison : Cake au miel 	Fruit de saison	Fruit de saison
Pain Bio 	Pain Bio 	Pain Bio 	Pain Bio 

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Macédoine / Mayonnaise </p> <p>Salade de haricots verts extra fins**Bio et vinaigrette Maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre) </p> <p>Sauté de bœuf sauce beryc (échalotes, roux brun, fond brun lié, persil, concentré de tomates)   </p> <p>Sv : Portion de poisson (colin d'alaska*) sauce citron (crème, jus de citron, oignons, épices au safran, roux blanc, fumet de poisson, ail) </p> <p>Riz** Bio </p> <p>Fromage à pâte molle </p> <p>Fromage blanc fondu</p> <p>Compote** Bio pommes poires  </p> <p>Compote** Bio pommes abricots  </p> <p>Pain Bio  </p>	<p>Salade de lentilles (lentilles, sauce salade, échalote, ciboulette) </p> <p>Salade de blé** Bio à la catalane (blé Bio, poivrons, tomate, sauce salade, oignons, olives, ciboulette)   </p> <p>Omelette** nature Bio </p> <p>Epinards branches** Bio béchamel / Croûtons  </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Pain Bio  </p>	<p>NOEL</p> <p>Salade verte iceberg et vinaigrette maison au miel (huile de tournesol, moutarde, vinaigre, miel)</p> <p>Salade verte iceberg / Surimi et vinaigrette Maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)</p> <p>Rôti de dinde Label Rouge sauce poulet (crème, jaune d'oeuf, fond de volaille, jus de citron, ciboulette)  </p> <p>SV : Filet de poisson (Dos de cabillaud*) sauce bourride (julienne de légumes : carottes, céleri, poireaux, crème, oignons, roux blanc, fumet de poisson, ail, épices au safran) </p> <p>Pommes smiles</p> <p>Fromage à pâte pressée</p> <p>Fromage à pâte pressée</p> <p>Bûche, Clémentine, Chocolats</p> <p>Bûche, Clémentine, Chocolat</p> <p>Pain Bio  </p>	<p>Endives / Emmental / Croûtons et vinaigrette Maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)</p> <p>Carottes râpées** Bio maison et vinaigrette maison nature (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)   </p> <p>Filet de poisson meunière (limande*) / Citron</p> <p>Chou fleur** Bio au gratin  </p> <p>Yaourt** Bio aromatisé  </p> <p>Yaourt** Bio nature + sucre  </p> <p>Pêches au sirop</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>Pain Bio  </p>