



CHAMPANGES

LE JOUR DU

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



POUR LE PLAISIR DES ENFANTS

Pizza légumes

Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette moutarde à l'ancienne

Œufs brouillés

Colin mariné thym citron

Haricots verts BIO

Riz créole IGP

Edam BIO

Petit moulé nature

Fruit de saison ECORESPONSABLE

Purée de pomme BIO et vanille

Produit BIO

Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Indication Géographique Protégée

Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

Production locale

Eco Verger

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

Pastèque

Hoki pané et citron

Petits pois BIO

Yaourt BIO à la vanille

Cake à la vanille

Vinaigrette aux agrumes

Steak haché de boeuf et ketchup

Steak haché de cabillaud sauce provençale (tomate, ail, herbes de Provence, olive noire, oignon)

Pommes rissolées

Meule de Savoie

Banane (RUP) sauce chocolat

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p> Salade de pomme de terre parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p>	<p>Tomate BIO vinaigrette </p> <p>Vinaigrette ciboulette</p>		<p>Melon jaune</p>	<p>Roulade de volaille et cornichons </p> <p>Rillettes de maquereaux (citron, fromage blanc, mayonnaise, ciboulette)</p>
<p>Escalope de poulet LR </p> <p>sauce yassa (moutarde, oignon, olive, citron)</p>	<p> Bouligour façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout) </p>		<p>Rôti de bœuf froid LR </p> <p>et sauce tartare (mayonnaise, câpres, échalote, ciboulette, cornichons)</p> <p>Omelette</p>	<p> Filet de lieu noir frais sauce aurore (crème, tomate, oignons)</p> <p>Coquillettes BIO </p>
<p>Carottes Vichy</p>			<p>Haricots beurre</p>	<p>Fromage frais aux fruits</p>
<p> Saint Nectaire AOC </p>	<p>Fraidou</p>		<p> Yaourt nature BIO et sucre </p>	<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>
<p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Compote pomme banane BIO </p>		<p>Beignet au chocolat</p>	

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Production locale
Eco Verger

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p>Salade iceberg, rondelles de radis et maïs</p> <p>Vinaigrette au basilic</p>	<p>Salade de tortis à la catalane (oignons, poivrons tricolores, olives, tomates)</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Pastèque</p>
<p>Carbonade flamande LR (cassonade, pain d'épices, carottes)</p>	<p>Nuggets de volaille</p>	<p>Carottes râpées, vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>	<p>Pavé de merlu sauce hongroise (champignon, piment doux, tomate)</p>
<p>Cubes de saumon sauce estragon</p>	<p>Pané à la mozzarella</p>	<p>Semoule à l'africaine (égrené, épinard, haricot rouge, tomate, cumin, paprika, muscade)</p>	<p>Courgettes et riz IGP</p>
<p>Pommes rissolées</p>	<p>Epinards hachés béchamel</p>	<p>Fromage fondu Président</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>
<p>Gouda</p>	<p>Cantal</p>	<p>Compote de pomme</p>	<p>Quatre-quart</p>
<p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Fruit de saison Ecoresponsable</p>	<p>Compote de pomme</p>	<p>Quatre-quart</p>

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Production locale
Eco Verger

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

<p> </p> <p>Concombres BIO vinaigrette</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p></p> <p>Taboulé au boulgour BIO</p>		<p></p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p> </p> <p>Rillettes de porc</p> <p>s/v et s/porc: Rillettes de thon</p>
<p></p> <p>Burger de veau sauce forestière (oignon ail champignon crème herbes provence)</p>	<p> </p> <p>Sauté de porc HVE sauce dijonnaise (moutarde) * Sauté de dinde LR sauce dijonnaise</p>		<p> </p> <p>Rôti de bœuf LR et jus</p>	<p> </p> <p>Penne BIO semi-complète sauce fromagère poisson maquereau moutardé DURABLE (haricot blanc, herbes de provence, tomate)</p>
<p><i>Quenelles nature sauce forestière (oignon ail champignon crème herbes provence)</i></p> <p>Petits pois</p>	<p> </p> <p>Pavé de merlu sauce crème</p> <p> </p> <p>Carottes Vichy BIO fraîches</p>		<p> </p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p> </p> <p>Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p> </p> <p>Emmental</p>
<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>	<p> </p> <p>Saint Nectaire </p>		<p> </p> <p>Tarte normande</p>	
<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE </p>	<p>Fruit de saison BIO </p>			<p>Fruit de saison BIO </p>

Produit BIO

Label Rouge

Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

Production locale

Eco Verger

Spécialité du chef

Nouvelle recette

Plat durable

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Cœur de scarole et oignons frits</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Endives vinaigrette</p> <p>Vinaigrette au caramel</p>		<p>Salade de pommes de terre BIO à l'échalote</p>	<p>Carottes râpées BIO</p> <p>Vinaigrette nature</p>
<p>Limande meunière et citron</p>	<p>Boullgour, lentilles et maïs BIO (julienne de légume, tomate, maïs, lentille, thym, persil)</p>	<p>Sauté de bœuf LR sauce charcutière (tomate, cornichon, moutarde, vinaigre de vin)</p> <p>Croq veggie à la tomate</p>	<p>Courgettes à l'ail</p> <p>Beaufort</p>	<p>Potiron, béchamel au cheddar</p> <p>Petit suisse BIO nature et sucre</p>
<p>Riz, carottes et navets</p>				
<p>Tomme BIO</p>	<p>Fraidou</p>			
<p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Compote pomme vanille HVE</p>		<p>Fruit de saison Ecoresponsable</p>	<p>Cake au citron</p>

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Production locale
Eco Verger

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles	<p>LE JOUR DU </p> Concombres BIO vinaigrette Vinaigrette échalote		Betteraves BIO vinaigrette Vinaigrette ciboulette	Salade verte BIO et croûtons, vinaigrette miel
Boulettes d'agneau sauce lyonnaise (oignon, ail, vinaigre de vin)	Riz IGP et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)		Rôti de porc LR au Jus * Rôti de dinde LR au Jus Moules sauce curry	Calamars à la romaine et sauce aioli
Omelette			Coquillettes BIO	Légumes aioli (chou fleur, carotte, pomme de terre, haricot vert)
Petits pois			Camembert	Fromage frais aux Fruits BIO
Yaourt nature BIO et sucre	Petit moulé ail et fines herbes		Banane RUP	Crêpe moelleuse sucrée
Fruit de saison ECORESPONSABLE	Purée pomme pêche			

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Production locale
Eco Verger

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade de mâche</p>	<p>Macedoine mayonnaise</p>	<p>Chou blanc sauce enrobante à l'échalote</p>	<p>Potage Saint Germain (aux pois cassés)</p>
<p>Vinaigrette au piment d'Espelette</p>	<p>Vinaigrette miel colombo</p>	<p>Rôti de veau LR crème champignons</p>	<p>Pizza volaille champignons</p>
<p>Saucisse fumée HVE * Saucisse de volaille</p>	<p>Omelette BIO sauce tomate</p>	<p>Quenelles nature sauce normande (champignon, ail, oignon, carottes, crème)</p>	<p>Pizza au fromage</p>
<p>Colin gratiné au fromage</p>	<p>Riz IGP aux champignons</p>	<p>Mélange d'automne (panais, potiron, patate douce, butternut)</p>	<p>Salade iceberg</p>
<p>Lentilles à la paysanne</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO à la vanille</p>	<p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Petit moulé nature</p>
<p>Saint Nectaire</p>	<p>Fruit de saison ECORESponsable</p>	<p>Cake à la purée de coings</p>	<p>Compote pomme vanille HVE</p>
<p>Flan nappé au caramel</p>			

Produit BIO

 Label Rouge

 Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée

 Indication Géographique Protégée

 Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable

 Production locale

 Eco Verger

Spécialité du chef

 Nouvelle recette

 Plat durable

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Salade de pommes de terre à l'échalote BIO



Salade iceberg

Vinaigrette miel colombo

Betteraves vinaigrette

Vinaigrette nature

Carottes râpées BIO, vinaigrette échalote



Sticks (batônnets) végétariens



Cubes de colin sauce citron

Rôti de dinde LR

sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)

Hoki pané et citron

Haricots beurre sauce tomate

Coquillettes aux petits légumes (carotte, navet, petit pois haricot vert)

Steak haché de cabillaud sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisins pruneaux et abricots secs)

Epinards béchamel au chèvre

Beaufort

Coulommiers

Yaourt nature BIO et sucre



Petit moulié ail et fines herbes

Fruit de saison ECORESPONSABLE



Gélinifé au chocolat

Banane RUP



Tarte abricotine fraîche



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Production locale



Eco Verger



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

LE JOUR DU

L'Auvergne

<p> Salade de pommes de terre californienne (maïs, ananas, petits pois, tomate, ciboulette) Salade de quinoa façon taboulé</p>	<p> Chou rouge sauce enrobante à l'échalote</p>		<p> Cœur de frisée, noix et œuf vinaigrette nature</p>	<p> Carottes râpées BIO, Vinaigrette agrumes</p>
<p>Sauté de boeuf LR sauce ratatouille</p>	<p> Riz lentilles coco et égrené curry indien BIO</p>		<p>Saucisse fumée HVE * Saucisse de volaille</p>	<p> Filet de lieu noir frais sauce rougail (tomates, oignons, citron, curcuma)</p>
<p> Colin mariné provençal</p>			<p> Quenelles de brochet béchamel au Cantal</p>	<p>Semoule safranée</p>
<p>Haricots verts</p>			<p>Légumes potée (chou vert, carottes, navets, pommes de terre, poireaux)</p>	<p>Emmental</p>
<p>Fromage frais aux fruits BIO</p>	<p>Fraidou</p>		<p>Bleu d'Auvergne (à découper en dés et à ajouter dans l'entrée)</p>	<p>Flan nappé au caramel</p>
<p>Fruit de saison ECORESPONSABLE</p>	<p>Compote pomme banane BIO</p>		<p> Plognarde pomme poire et coulis aux myrtilles</p>	

- Produit BIO
- Label Rouge
- Issu des régions ultra-périphériques

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Appellation d'Origine Contrôlée

- Pêche responsable
- Production locale
- Eco Verger

- Spécialité du chef
- Nouvelle recette
- Plat durable

LUNDI

MARDI

MERCREDI

LE JOUR DU

JEUDI

VENREDI

Salade de lentilles BIO	Salade verte BIO		Céleri BIO sauce cocktail	Potage de légumes BIO (carotte, poireau, chou fleur, céleri, petit pois, haricots vert, navet)
Nuggets de poulet	Vinaigrette miel colombo		Rôti de bœuf LR sauce basquaise	Moules sauce crème
Galette Tex Mex (haricot rouge, boullgour, oignon, tomate, poivron)	Parmentier de poisson thym citron DURABLE 		Steak haché de cabillaud sauce bouillabaisse (soupe de poisson, tomate, huile d'olive, ail, épice paëlla)	Spirales BIO
Epinards béchamel curcuma curry	Petit moulé nature		Carottes Vichy fraîches	Camembert
Fromage frais nature et sucre	Compote pomme pêche		Yaourt aromatisé BIO à la vanille	Fruit de saison ECORESPONSABLE
Fruit de saison			Cake au noix	

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche responsable
Production locale
Eco Verger

Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable