



Chaque
jour, le
pain
servi
est BIO

(sous réserve d'approvisionnement)

	lundi	mardi	MERCREDI	jeudi	vendredi
REPAS 	Tomates locales  vinaigrette  Gouda Steak haché pur boeuf- ketchup Frites  Fruit de saison	Carottes locales  râpées maison  Jambon blanc (SP jambon de dinde) Coquillettes bio + râpé  Crème anglaise Madeleine	Salade de lentilles Cantafrais Filet de colin pané et citron Epinards hachés béchamel, crème et croutons Pastèque	Taboulé aux crudités et dés de tomates Camembert bio  à la coupe Sauté de dinde au basilic  Haricots vert sautés Cône glacé vanille	Salade de blé aux crudités Rosbeef froid – mayo  Mélange Inca (batavia, tomates, radis, maïs) Yaourt sucré du Buissonnet  Fruit de saison
Pique-niques	Voir menus à part				
Collation matinale	<i>Jus multi fruits</i>	<i>Jus de raisin</i>	<i>Fruit frais (préparé sur place)</i>	<i>Jus d'orange</i>	<i>Jus multi fruits</i>
GOUTER	<i>Madeleine</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Jus de pomme indiv.</i>	<i>Yaourt sucré</i> <i>Galettes bretonnes</i> <i>Jus multifruits indiv.</i>	<i>Gaufre</i> <i>Jus d'orange indiv.</i>	<i>Pain</i> <i>et pâte à tartiner à la noisette</i> <i>Jus d'ananas ind.</i>	<i>Flan vanille</i> <i>Plumetis chocolat</i> <i>Jus de raisin ind.</i>

Légende :	 Circuit court	 Agriculture biologique	 Fait maison	 produits labellisés	 produits issus de la légumerie
-----------	--	---	--	--	---

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Menus du 16 au 20 juillet 2018

et le service Education
présentent :

(sous réserve d'approvisionnement)



Chaque
jour, le
pain
servi
est BIO

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
REPAS 	<p>Thème : la pollinisation</p> <p>Concombres locaux vinaigrette </p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Poulet sauce au miel</p> <p>Purée BIO de patates douces </p> <p>Beignet aux pommes </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Merguez</p> <p>Ratatouille / Riz</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Petit suisse sucré</p>	<p>Scarole locale vinaigrette </p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Boeuf mironton </p> <p>Semoule bio </p> <p>Compote de pêches</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Filet de colin meunière + citron</p> <p>Carottes au cumin</p> <p>Banane</p>	<p><u>BUFFET FROID</u></p> <p>Melon local </p> <p>2 Œufs durs et mayo</p> <p>Salade de « penne » à la tapenade</p> <p>Mimolette</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Pique-niques	Voir menus à part				
Collation matinale	<i>Fruit frais (préparé sur place)</i>	<i>Jus d'ananas</i>	<i>Jus de pomme</i>	<i>Compote de pommes</i>	<i>Jus multifruits</i>
GOUTER 	<p><i>Fromage blanc sucré</i></p> <p><i>Roulé à la fraise</i></p> <p><i>Jus de raisin ind.</i></p>	<p><i>Palmitos</i></p> <p><i>Jus d'orange indiv.</i></p> <p><i>Compote</i></p>	<p><i>Jus multifruits indiv.</i></p> <p><i>Pompon au chocolat</i></p>	<p><i>Fromage blanc fruité</i></p> <p><i>Carré abricot</i></p> <p><i>Jus d'orange indiv.</i></p>	<p><i>Pain</i></p> <p><i>+ Barre de chocolat</i></p> <p><i>Jus de pomme indiv.</i></p>

Légende :	Circuit court	Agriculture biologique	Fait maison	produits labellisés	produits issus de la légumerie
-----------	----------------------	-------------------------------	--------------------	----------------------------	---------------------------------------

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Menus du 23 au 27 juillet 2018

et le service Éducation
présentent :

(sous réserve d'approvisionnement)

bio
Chaque
jour, le
pain
servi
est BIO

	lundi	mardi	MERCREDI	jeudi	vendredi
REPAS	Salade de pois chiches Tomme noire Colin sauce safranée  Riz de Camargue aux poivrons Fruit de saison	Tomates bio et locales aux dés de brebis    Lasagnes à la bolognaise maison (pur boeuf français)  Petit pot glacé à la fraise	Mais-thon-olives Chanteneige Tranche de paleron braisé Piperade de légumes Carré abricot	Caviar d'aubergines et son bagel Edam Tortillas de pommes de terre Courgettes béchamel + râpé Flan caramel bio 	Concombres locaux vinaigrette   Brie à la coupe Rôti de dinde froid – ketchup Salade de boulgour aux crudités Fruit de saison
Pique-niques	Voir menus à part				
Collation Matinale	Jus d'orange	Fruit (préparé sur place)	Jus d'ananas	Fruit frais (préparé sur place)	Jus de pomme
GOUTER	Yaourt sucré Mini cake fraise Jus de Pomme indiv.	Compote de fruits Goûter BN Jus de raisin indiv.	Pain et pâte à tartiner cacao- noisette Jus multifruits indiv.	Gaufre Jus multifruits indiv.	Pain au lait + barre de chocolat Jus d'orange indiv.

Légende :	 Circuit court	 Agriculture biologique	 Fait maison	 produits labellisés	 produits issus de la légumerie
-----------	--	---	--	--	---

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.