



	Lundi 29 avril 2019	Mardi 30 avril 2019	Mercredi 01 mai 2019	Jeudi 02 mai 2019	Vendredi 03 mai 2019
<b>Entrée au choix *</b>	<p>Salade de pommes de terre à l'échalote « façon maison » Salade de lentilles « façon maison »</p>	<p>Vinaigrette persil Carottes râpées BIO LOCALE « façon maison » Céleri rémoulade BIO LOCAL au paprika « façon maison »</p>			<p>Vinaigrette basilic Concombres BIO vinaigrette Tomates BIO vinaigrette</p>
<b>Plat au choix et Garniture</b>	<p>Saucisse de volaille 70 Ratatouille et coquillettes fromage râpée Galette épinards 30 Ratatouille et coquillettes fromage râpée</p>	<p>Sauté de bœuf sauce curry 70 Semoule BIO et jus Boulette de soja sauce fromage blanc curry 30 Semoule BIO et jus</p>	<p><b>Férié</b></p>	<p>Tagliatelle à la bolognaise 70 Filet de lieu noir (F) sauce huile curry (ducasse conseil) 30 Jardinières de légumes</p>	<p>Filet de colin gratiné au fromage 100 Purée de légumes et pommes de terre</p>
<b>Fromage/laitage au choix *</b>		<p>Yaourt aromatisé LOCAL Yaourt nature sucré LOCAL</p>		<p>Brie BIO Tomme blanche BIO</p>	
<b>Dessert au choix *</b>	<p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>			<p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Crêpe sucré Crêpe au chocolat</p>
<b>Goûter **</b>	<p>Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait nature</p>	<p>Pain au chocolat Yaourt nature sucré Fruit</p>		<p>Flibustier Jus d'orange Yaourt aromatisé</p>	<p>Baguette Barre de chocolat Fromage blanc sucré</p>



















Produit circuit-court ou local
 Recette « façon maison »
 Label Rouge
 Innovation culinaire
 BIO
 Produit issu de l'AGB

- \* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- \*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs





	Lundi 06 mai 2019	Mardi 07 mai 2019	Mercredi 08 mai 2019	Jeudi 09 mai 2019	Vendredi 10 mai 2019
Entrée au choix *	 Vinaigrette à la ciboulette  Salade iceberg BIO LOCALE et croûtons Salade farandole	 Crêpe au fromage  Crêpe aux champignons		 Vinaigrette au persil  Coleslaw BIO « façon maison » et dés de mimolette  Duo de carottes et dés de mimolette	
Plat au choix et Garniture	Calamars 70 <b>Ratatouille et riz BIO</b> Omelette 30 <b>Ratatouille et riz BIO</b>	 Boulette bœuf sauce provençale 70 Printanière de légumes Boulette de Soja 30 Printanière de légumes	Férial	 Steak haché au jus 70 <b>Penne BIO et jus pour légumes</b> Croqq veggie fromage 30  <b>Penne BIO et jus pour légumes</b>	 Rôti de veau au jus 30 <b>Brocolis béchamel BIO et pommes de terre vapeur</b> Cube de hoki pané 70 <b>Brocolis béchamel BIO et pommes de terre vapeur</b>
Fromage/laitage au choix *	<b>DESSERT LACTÉ</b> Fromage blanc compote de pommes et spéculoos				 Cotentin Petit moulé nature
Dessert au choix *		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	 	 Fruit de saison LOCAL  Fruit de saison LOCAL	Beignet aux pommes Beignet aux chocolat
Goûter **	Baguette Pâte à tartiner Lait	Grillé normand Sirop de grenadine Poire		Croissant Lait nature Fruit	Fourrandise à la fraise Fruit Yaourt nature sucré



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB






\* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

\*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française



	Lundi 13 mai 2019	Mardi 14 mai 2019	Mercredi 15 mai 2019	Jeudi 16 mai 2019	Vendredi 17 mai 2019
<b>Entrée au choix *</b>	 Vinaigrette moutarde à l'ancienne	 Vinaigrette basilic	 Vinaigrette basilic	 Blé provençale « façon maison » et dés de brebis	 Blé provençale « façon maison » et dés de brebis
<b>Plat au choix et Garniture</b>	 Jambon de paris Purée BIO Colin meunières Purée BIO	 Carottes râpées BIO locale et dés emmental Radis BIO locaux et beurre  Merguez douce sauce orientale 70 Jardinières de légumes Pavé du fromager 30 Jardinières de légumes	 Salade verte BIO Salade harmonie  Emincé de bœuf sauce tomate 70 Semoule BIO au jus et légumes aïoli Boulettes pistou 30 Semoule BIO au jus et légumes aïoli et sauce aïoli	 Rôti de dinde au jus 70 Haricots verts et flageolet Nugget's de poisson 30 Haricots verts et flageolet	 Filet de limandes meunières 100 Blé BIO et jus et courgettes
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>	Gouda Mimolette			 Camembert BIO  Carré de l'est BIO	
<b>Dessert au choix *</b>	 Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	 Ile flottante	 Cakes aux pommes « façon maison »  	 Fruit de saison LOCAL  Fruit de saison LOCAL	 Compote de pommes Compote de pommes bananes
<b>Goûter **</b>	Baguette Barres de chocolat Yaourt nature sucré	Pain de mie Pâte à tartiner Lait chocolaté	Gaufre fantasia Lait nature Compote de pommes	Baguette Confiture de fraise Beurre Jus d'orange	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB

\* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

\*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française



Au resto à la plage

	Lundi 20 mai 2019	Mardi 21 mai 2019	Mercredi 22 mai 2019	Jeudi 23 mai 2019	Vendredi 24 mai 2019
<b>Entrée au choix *</b>		Macédoine mayonnaise Brocolis sauce tartare	Vinaigrette basilic Concombre BIO LOCALE vinaigrette et dés de brebis Céleri BIO LOCAL vinaigrette et des de brebis		Tomate boule au thon
<b>Plat au choix et Garniture</b>	 Poulet rôti au jus 80 Carottes BIO saveur antillaise  Pavé du fromager 20 Carottes BIO saveur antillaise 	 Boulette de bœuf aux oignons 70 Macaronis et fromage râpée Macaronis à l'indienne et fromage râpée 30	Jambon de dinde 80 Frites BIO  Omelette 20 Frites BIO 	Pavé de merlu sauce sétoise 70 Riz créole BIO   Crêpe aux jambon fromage 30 Riz créole BIO 	 Emincé de dinde sauce curry 50 Courgettes saveur colombo Calamars à la romaine 50 Courgettes saveur colombo 
<b>Fromage/laitage au choix *</b>	Buchette mi chèvre Camembert			Tome blanche Brie	Petit suisse aux fruits BIO  Petit suisse nature BIO et sucre 
<b>Dessert au choix *</b>	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL	Compote pommes banane BIO Compote de pomme-fraise BIO	Glace petit pot vanille fraise Glace petit pot vanille chocolat	
<b>Goûter **</b>	Barre bretonne Yaourt nature sucré Jus d'orange	Baguette Barre de chocolat Fruit de saison	Madeleine Lait nature Compote de pomme	Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait fraise	Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB














\* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

\*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française



	Lundi 27 mai 2019	Mardi 28 mai 2019	Mercredi 29 mai 2019	Jeudi 30 mai 2019	Vendredi 31 mai 2019
Entrée au choix *		Vinaigrette à la ciboulette			
Plat au choix et Garniture	 Saucisse Montbéliard Lentilles et carottes Nuggets de poisson et citron Lentilles et carottes	Tomates vinaigrette BIO et dés de mimolette Concombre vinaigrette BIO et dés de mimolette Steak haché de bœuf au jus 70 Epinards et pomme de terre Filet de limande sauce citron 30 Epinards et pomme de terre	   Rôti de bœuf au jus 70 Haricots verts à l'ail BIO Croqq veggio tomate 30 Haricots verts à l'ail BIO	 Férié 	
Fromage/laitage au choix *	Edam BIO  Gouda BIO 		Camembert BIO  Carré de l'est BIO 		
Dessert au choix *	Pêches au sirop Abricots au sirop	Flan au chocolat Flan à la vanille	Fruit de saison LOCAL  Fruit de saison LOCAL 		
Goûter **	Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait fraise	Pain au chocolat Yaourt nature sucré Fruit de saison	Grillé normand cacao Fruit de saison Lait nature		



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française

- \* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- \*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs





	<i>Lundi</i> 03 juin 2019	<i>Mardi</i> 04 juin 2019	<i>Mercredi</i> 05 juin 2019	<i>Jeudi</i> 06 juin 2019	<i>Vendredi</i> 07 juin 2019
<b>Entrée au choix *</b>		Pastèque BIO Melon BIO		Vinaigrette moutarde à l'ancienne  Betteraves BIO vinaigrette locale et dés de brebis	Vinaigrette  Coleslaw Céleri vinaigrette
<b>Plat au choix et Garniture</b>	Ravioli de volaille 30 et salade verte  Ravioli de saumon 70 et salade verte	Boulette de bœuf sauce tomate 70 Petits pois et carottes BIO Boulette au pistou 30 Petits pois et carottes BIO	Filet de limande meunière 30 Printanière de légumes Jambon de dinde sauce mère 30 Printanière de légumes	Ragout de pomme de terre et haricots blanc avec plus de pommes de terre  Boulettes de soja Pomme de terre BIO et circuit court	Rôti de veau sauce chasseur 70 Brocolis BIO  Pavé de colin mariné à la provençale 70 Brocolis BIO
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>	Gouda Munster AOP	<b>DESSERT LACTÉ</b> Fromage blanc compote de pommes spéculoos	Saint Paulin BIO Emmental BIO		
<b>Dessert au choix *</b>	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Fruit de saison local Fruit de saison local	Roulé aux myrtilles et crème anglaise Roulé à la framboise et crème anglaise
<b>Goûter **</b>	Baguette Pâte à tartiner Lait chocolaté	Barre bretonne Fromage blanc sucré Fruit de saison	Croissant Lait nature Fruit de saison	Baguette Beurre Miel Lait fraise	Petit beurre Fruit de saison Yaourt nature sucré



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB
















\* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

\*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française



	Lundi 10 juin 2019	Mardi 11 juin 2019	Mercredi 12 juin 2019	Jeudi 13 juin 2019	Vendredi 14 juin 2019
<b>Entrée au choix *</b>			Tomate vinaigrette Radis et beurre	Macédoine BIO  mayonnaise Salade de haricots verts BIO	
<b>Plat au choix et Garniture</b>	FERIE	Jambon de paris Coquillettes BIO et fromage râpée   Galette espagnole Coquillettes BIO et fromage râpée 	Brandade de morue 70 Salade vert 	Pizza fromage  Salade verte BIO LOCAL   Omelette Poêlée de légumes 30	Pavé de colin mariné au citron 70  Haricots verts et flageolets BIO  Escalope de dinde à la crème 30 Haricots verts et flageolets BIO 
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>		Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre			Tomme grise Saint Nectaire
<b>Dessert au choix *</b>		 Fruit de saison BIO  Fruit de saison BIO	Compote pomme abricots BIO Compote de pommes BIO	 Fruit de saison LOCAL Fruit de saison LOCAL 	<b>NOUVEAUTÉ</b> Cake myrtilles « façon maison » 
<b>Goûter **</b>		Pain de mie Pâte à tartiner Lait chocolaté	Pompom au chocolat Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Gaufre fantasia Lait nature Compote de pommes	Pain au chocolat Yaourt aromatisé Fruit de saison



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française

- \* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- \*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs

	Lundi 17 juin 2019	Mardi 18 juin 2019	Mercredi 19 juin 2019	Jeudi 20 juin 2019	Vendredi 21 juin 2019
<b>Entrée au choix *</b>	Thon mayonnaise Surimi mayonnaise	Vinaigrette au persil Salade verte <b>BIO LOCALE</b> , tomates et maïs « façon maison » et dés emmental			Crèmeux de betteraves <b>BIO</b>
<b>Plat au choix et Garniture</b>	Pavé de merlu sauce du verger 70 Boullgour <b>BIO</b> et piperade Omelette 30 Boullgour <b>BIO</b> et piperade	Burger de bœuf sauce orientale 70 Riz safranée <b>BIO</b> Galette de blé à l'italienne 30 Riz safranée <b>BIO</b>	Sauté d'agneau sauce bobotie 70 (Abricots, cannelle, raisins) Gratin du sud <b>BIO</b> (courgettes et tomates, gratiné à la crème-muscade) Galette basquaise 30 Gratin du sud <b>BIO</b> (courgettes et tomates, gratiné à la crème-muscade)	Steak haché sauce chasseur 70 Pommes vapeur 70 Tortis végétarien houmous 30	Colin napolitain 70 Frites Moules à la crème Frites
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>			Carré de l'est <b>BIO</b> Camembert <b>BIO</b>	Petit suisse aux fruits <b>BIO</b> Petit suisse nature <b>BIO</b> et sucre	<b>DESSERT LACTÉ</b> Milkshake pomme banane « façon maison » et Sablé de Retz
<b>Dessert au choix *</b>	Fruit de saison <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Pêches au sirop Cocktail de fruit au sirop	Fraises <b>LOCALE</b> au sucre (sous réserve d'approvisionnement)	Banane bio et sauce chocolat	<b>NOUVEAUTÉ</b>
<b>Goûter **</b>	Petit beurre Jus d'orange Petit suisse sucré	Baguette Barre de chocolat Fruit de saison	Madeleine Lait nature Compote de pomme	Baguette Confiture de prunes Beurre Lait fraise	Croissant Yaourt aromatisé Fruit de saison




 Produit circuit-court ou local
 
 Recette « façon maison »
 
 Label Rouge
 
 Innovation culinaire
 
 Produit issu de l'AGB

- \* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- \*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs

 Viande Bovine Française





	<i>Lundi</i> 24 juin 2019	<i>Mardi</i> 25 juin 2019	<i>Mercredi</i> 26 juin 2019	<i>Jeudi</i> 27 juin 2019	<i>Vendredi</i> 28 juin 2019
<b>Entrée au choix *</b>	Vinaigrette basilic <b>Salade Coleslaw BIO</b> « façon maison » et dés de brebis Céleri vinaigrette BIO et dés de brebis	<b>Crêpe au jambon fromage</b> <b>Crêpe au fromage</b>		Vinaigrette à la ciboulette <b>Salade verte BIO LOCALE</b> et dés d'emmental Salade iceberg BIO LOCALE et dés d'emmental	<b>Roulade de volaille</b> Œufs dur mayonnaise
<b>Plat au choix et Garniture</b>	<b>Saucisse de francfort</b> <b>Jardinière de légumes BIO</b> Filet de colin à la brésilienne <b>Jardinière de légumes BIO</b>	<b>Poulet rôti 80</b> <b>Courgettes BIO béchamel et pommes de terre vapeur</b> <b>Pavé du fromager 20</b> <b>Courgettes BIO béchamel et pommes de terre vapeur</b>	<b>Filet de saumon (F) à l'estragon 70</b> <b>Purée de pommes de terre BIO</b> Jambon de dinde 30 <b>Purée de pommes de terre BIO</b>	<b>Cheeseburger 70</b> <b>Pommes campagnardes et ketchup</b> Fish burger 30 <b>Pommes campagnardes et ketchup</b>	<b>Rôti de bœuf au jus 30</b> <b>Pèle mêle de légumes et blé</b> Poisson crumble pain épices 70 <b>Pèle mêle de légumes et blé</b>
<b>Fromage/ laitage au choix *</b>			<b>Yaourt nature et sucre LOCAL</b> <b>Yaourt aromatisé LOCAL</b>	<b>Petit suisse nature BIO et sucre</b> <b>Petit suisse aux fruits BIO</b>	
<b>Dessert au choix *</b>	<b>Eclair au chocolat</b> <b>Eclair à la vanille</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b> <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Mister freeze</b>	
<b>Goûter **</b>	Baguette Confiture d'abricot Beurre Lait nature	Pain au chocolat Yaourt nature sucré Fruit	Baguette viennoise Pâte à tartiner Lait nature	Madeleine Jus d'orange Yaourt aromatisé	Baguette Barre de chocolat Fromage blanc sucré



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB

\* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires

\*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs



Viande Bovine Française



	<i>Lundi</i> 01 juillet 2019	<i>Mardi</i> 02 juillet 2019	<i>Mercredi</i> 03 juillet 2019	<i>Jeudi</i> 04 juillet 2019	<i>Vendredi</i> 05 juillet 2019
<b>Entrée au choix *</b>		Vinaigrette au persil Salade verte <b>BIO LOCALE</b> vinaigrette Concombres vinaigrette <b>BIO LOCAL</b>	   		Vinaigrette moutarde à l'ancienne  Tomate <b>BIO</b> vinaigrette Pomelo <b>BIO</b> et sucre
<b>Plat au choix et Garniture</b>	<b>Cordon bleu 70</b> <b>Petits pois au jus extra fins</b> Nugget's de poisson 30 <b>Petits pois au jus extra fins</b>	<b>Colin sauce aurore</b> <b>Haricots verts</b> <b>Hachi Parmentier</b>	<b>Sauté de bœuf au jus 70</b> <b>Carottes vichy <b>BIO</b></b> Boulettes pistou 30 <b>Carottes vichy <b>BIO</b></b>	<b>Palette de porc sauce diable</b> <b>Macaronis <b>BIO</b> et fromage râpée <b>BIO</b></b> Omelette <b>Macaronis <b>BIO</b> et fromage râpée <b>BIO</b></b>	<b>Filet de colin mariné au thym 70 <b>BIO</b></b> <b>Haricots verts <b>BIO</b></b> Croq veggie fromage 30 <b>Haricots verts <b>BIO</b></b>
<b>Fromage/laitage au choix *</b>	Carré de l'Est Edam		<b>Camembert <b>BIO</b></b> <b>Brie <b>BIO</b></b>	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b> Saint Paulin	<b>Yaourt nature <b>BIO</b> et sucre</b> <b>Yaourt aromatisé <b>BIO</b></b>
<b>Dessert au choix *</b>	<b>Fruit de saison <b>BIO</b></b> <b>Fruit de saison <b>BIO</b></b>	<b>Compote de pommes</b> <b>Compote de poires</b>	<b>Fruit de saison LOCAL</b> <b>Fruit de saison LOCAL</b>	<b>Liégeois à la vanille</b> <b>Liégeois au chocolat</b>	
<b>Goûter **</b>	Baguette Pâte à tartiner Lait	Barre bretonne Fromage blanc sucré Fruit	Croissant Lait nature Fruit	Baguette Beurre miel Lait	Petit beurre Fruit Yaourt nature sucré



Produit circuit-court ou local



Recette « façon maison »



Label Rouge



Innovation culinaire



Produit issu de l'AGB



Viande Bovine Française

- \* Double choix entrée, laitage, dessert uniquement pour les élèves élémentaires
- \*\* Le goûter est servi uniquement aux enfants maternels et à l'accueil des centres de loisirs