

lundi 29

mardi 30

mercredi 1























jeudi 2

vendredi 3


samedi 4




dimanche 5



PORTAGE DE REPAS

<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Crème de potiron 	Potage de légumes	Printanière de légumes		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Taboulé	Melon 	PDT en salade 	Surimi mayonnaise	Paté de campagne 		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Cuisse de poulet au cury 	Andouillette aux oignons 	Steack haché marchand de vin 	Rognons à l'ancienne 	Dos de loup crème d'estragon 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Ratatouille niçoise	Pommes grenailles 	Haricots verts au jus  	Purée St Germain  	Carottes jeunes à la crème		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Camembert	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange	Cantal 		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Banane  	Riz au lait BIO 	Faisselle aux fruits rouges	Clafoutis 	Crème café BIO Gateaux sec 		

<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 
<b>14%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 	

<b>Produits BIO</b>	
<b>9%</b>	

<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 	
<b>23%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 		

<b>Loi Egalim</b>	 
<b>23%</b>	











<b>Autres origines</b>	Viande europe 	
<b>0%</b>		

<b>Taux hebdomadaire</b>	<b>23%</b>
<b>Taux saisonnier</b>	<b>20%</b>


lundi 6	mardi 7	mercredi 8	jeudi 9	vendredi 10	samedi 11	dimanche 12
---------	---------	------------	---------	-------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS



















<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté aux champignons vermicelle	Potage de légumes	Crème Dubarry	Potage de légumes	Velouté de carottes		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Céréales gourmande	Celeri remoulade	Melon	Salade de lentilles	Betteraves rouges		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Roti de porc charcutière	Bœuf Bourguignon	Paté de PDT	Escalope Viennoise	Saumonette à l'armoricaine		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Choux de bruxelles	Farfalles	Mesclum	Blettes persillées	Julienne de légumes		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Saint Nectaire	Emmental	Camembert	Morbier	Tomme de montagne		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Liegeois à la vanille	Abricots	Flognarde	Pomme cuite	Riz au lait BIO		




















<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>11%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>9%</b>











<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	F n 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>26%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>Taux hebdomadaire</b> <b>20%</b>

<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux saisonnier</b> <b>20%</b>
<b>0%</b>						

	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17	samedi 18	dimanche 19
<b>PORTAGE DE REPAS</b>							
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Crème de cresson		Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Cœur de palmier		Concombres à la crème	Brocolis mousseline	Duo de saucisson		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Saucisses / Merguez		Poulet roti pain aillé	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de poissons pané		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Flageolets	<b>FERIE</b>	Pomme grenaille	Coquillettes	Epinards à la crème		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Fourme d'Ambert		Saint Nectaire	Emmental	Camembert		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Nectarine		Salade de fruits frais	Crème dessert caramel BIO	Tarte Pommes Rhubarbe		

<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>9%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>9%</b>
<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b>
<b>11%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>Taux hebdomadaire</b> <b>17%</b>
<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux saisonnier</b> <b>20%</b>
<b>0%</b>						

	lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	samedi 25	dimanche 26
<b>PORTAGE DE REPAS</b>							
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté d'asperges vermicelle	Potage de légumes	Crème de potiron 	Potage de légumes	Printanière de légumes		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Haricots vert vinaigrette 	Champignons à la grecque	Salade de lentilles 	Romanesco vinaigrette	Mortadelle 		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Fondant de porc au olives 	Boudins aux pommes 	Sauté de lapin 	Œufs mollé Florentine 	Filet d'aile de raie aux capres 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Petits pois à la française 	Purée 	Carottes braisées 	Pommes de terre gratinée 	Riz créole 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Buchette mélange	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Ananas au sirop	Ile flotante	Tropezienne	Melon 	Flan patissier		

<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>23%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>9%</b>










<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>11%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>31%</b>

<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux saisonnier</b>	<b>20%</b>
<b>11%</b>							

<b>Portage</b>	<b>lundi 27</b>	<b>mardi 28</b>	<b>mercredi 29</b>	<b>jeudi 30</b>	<b>vendredi 31</b>	<b>samedi 1</b>	<b>dimanche 2</b>
----------------	-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------	-----------------	-------------------

**PORTAGE DE REPAS**

<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté aux champignons	Potage vermicelle	Crème Dubarry vermicelle	Potage de légumes	Velouté de carottes		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Terrine de poissons	Carottes rapées	Œufs durs vinaigrette	Tomates au basilic	Poireaux vinaigrette		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen	Cuisse de pintade	Sauté de veau Marengo	Jambon braisé et duxelle	Moules Marinière		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Pommes vapeur	Haricots beurre au jus	Salsifis	lentilles	Pomme au four crème d'ail		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Morbier	Tomme de montagne	Buchette mélange	Cantal	Fourme d'Ambert		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Beignet Framboise	Pot de crème citron gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO gateaux secs	Paris Brest	Nectarine		















<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>11%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P	RUP 		<b>6%</b>











<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>20%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>Taux hebdomadaire</b> <b>17%</b>

<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux saisonnier</b> <b>20%</b>
<b>0%</b>						

lundi 3	mardi 4	mercredi 5	jeudi 6	vendredi 7	samedi 8	dimanche 9
---------	---------	------------	---------	------------	----------	------------

PORTAGE DE REPAS

<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage Conti 	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Emincé d'artichaud vinaigrette	Terrine de saint jacques sauce cocktail	Carottes rapées 	Betteraves rouges 	Taboulé oriental		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Escalope à la crème 	Roti de porc 	Petits farcis 	Fricassée de foie et gésiers 	Dos de lieux moresque 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Riz pillaf 	Petits pois / Carottes		Purée	Choux fleur 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Emmental	Camembert	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Liegeois pomme cassis	Prunes 	Coupe framboisine Gateaux secs	Gateaux Basque	Œuf au lait 		

<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>11%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>3%</b>

<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>17%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>14%</b>














<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux hebdomadaire</b>
<b>0%</b>						<b>20%</b>











Taux hebdomadaire

Taux saisonnier

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	samedi 15	dimanche 16
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

**PORTAGE DE REPAS**

<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Soupe de tomates	Potage de légumes	Velouté de courgettes 	Potage vermicelle	Potage saisonnais 		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Salade de mimolette	Terrine de légumes coulis de basilic	Macédoine mayonnaise	Melon 	Concombre vinaigrette 		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Araignée de porc au cidre 	Navarin d'agneau 	Filet de poulet champêtre 	Paupiette de veau au porto 	Filet de limande meunière 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Poêlée de fèves 	Légumes couscous	Pommes au thyn 	Haricots plats tomates confites 	Riz Basmati 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental	Pont Lévêque 	Camembert		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Abricots 	Mosaïque de fruits exotiques	Crème Singapour	Grillé aux pommes	Yaourt aux fruits BIO 		

<b>Produits labélisés</b>	MSC 	IGP 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>11%</b>	ASC 	Label Rouge 	AOP 	RUP 		<b>6%</b>










<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>11%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>17%</b>

<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux hebdomadaire</b>	<b>20%</b>
<b>0%</b>						<b>Taux saisonnier</b>	

	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21	samedi 22	dimanche 23
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS

<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté d'asperges	Potage de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Printanière de légumes		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Taboulé	Melon	PDT en salade	Surimi mayonnaise	Cervelas vinaigrette		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Cuisse de poulet au cury	Andouillette aux oignons	Escalope haché de veau sauce au bleu	Rognons sauce Madère	Saumon roti crème d'estragon		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Ratatouille niçoise	Pommes grenailles	Haricots verts au jus	Purée St Germain	Carottes jeunes		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Buchette mélange	Cantal	Fourme d'Ambert	Comté	Saint Nectaire		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Pastèque	Semoule au lait BIO	Faisselle aux fruits rouges	Clafoutis	Entremet pistache Gateaux sec		



























<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>14%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>6%</b>











<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>29%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>20%</b>

<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux hebdomadaire</b>	<b>20%</b>
<b>0%</b>						<b>Taux saisonnier</b>	<b>20%</b>

<b>lundi 24</b>	<b>mardi 25</b>	<b>mercredi 26</b>	<b>jeudi 27</b>	<b>vendredi 28</b>	<b>samedi 29</b>	<b>dimanche 30</b>
-----------------	-----------------	--------------------	-----------------	--------------------	------------------	--------------------



















**PORTAGE DE REPAS**

<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté de champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry 	Potage de légumes	Velouté de carottes 		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Céréales gourmandes 	Celeri remoulade 	Pomelos 	Salade de lentilles  	Betteraves rouges		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Roti de porc Charcutière 	Sauté de bœuf 	Paté de PDT  	Escalope Viennoise 	Saumonette à l'armoricaine 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Choux de bruxelles	Tortis au beurre 	Mesclum 	Blettes persillées	Julienne de légumes 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange 	Cantal 	Fourme d'Ambert 		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Liegeois à la vanille	Prunes 	Flognarde 	Pomme cuite  3 	Riz au lait BIO 		

<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>14%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>9%</b>

<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b>  
<b>26%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>Taux hebdomadaire</b> <b>23%</b>

<b>Autres origines</b>	Viande europe 				<b>Taux saisonnier</b>	<b>20%</b>
<b>0%</b>						

	lundi 31	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3	vendredi 4	samedi 5	dimanche 6
<b>PORTAGE DE REPAS</b>							
<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage de légumes	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Cœur de palmier	PDT aux harengs 	Concombres à la crème 	Brocolis mousseline 	Gallantine 		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Saucisses / Merguez 	Gigot d'agneau 	Poulet roti pain aillé 	Langue de bœuf sauce piquante 	Filet de poisson pané 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Flageolets  	Ratatouille	Pomme grenaille 	Farfale 	Epinards à la crème 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Emmental	Camembert	Morbier 	Tomme de montagne 	Buchette mélange		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Prunes 	Crème brûlée	Salade de fruits frais 	Crème dessert praliné	Tarte Normande		

<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>11%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>9%</b>

<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>17%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>20%</b>

<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux hebdomadaire</b>
<b>3%</b>						<b>20%</b>

lundi 7

mardi 8

mercredi 9




















jeudi 10

vendredi 11

samedi 12

dimanche 13

PORTAGE DE REPAS

<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté d'asperges vermicelle	Potage de légumes	Crème de potiron 	Potage de légumes	Printanière de légumes		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Haricots vert vinaigrette 	Champignons à la grecque	Salade de lentilles  	Choux romanesco 	Museau à la Lyonnaise 		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Fondant de porc au olives 	Boudins aux pommes 	Sauté de lapin 	Œufs mollé Florentine 	Filet de hoki Dieppoise 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Petits pois à la française 	Purée	Carottes braisées 	Pommes de terre gratinée 	Riz Créole 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental	Camenbert	Morbier 		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Ananas au sirop	Ile flotante 	Tropezienne	Melon 	Flan patissier		




















<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>17%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>9%</b>



<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>14%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>26%</b>

<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux hebdomadaire</b>
<b>0%</b>						<b>20%</b>

	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
--	----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS

<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Velouté de champignons	Potage de légumes	Crème Dubarry 	Potage de légumes	Velouté de carottes 		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Terrine de poissons	Carottes rapées 	Œufs durs vinaigrette	Tomates au basilic 	Poireaux vinaigrette		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Tripes à la mode de Caen 	Cuisse de pintade 	Sauté de veau Marengo 	Jambon braisé et duxelle 	Moules marinière 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Pommes vapeur 	Haricots beurre	Salsifis	lentilles  	Pomme au four crème d'ail 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 	Saint Nectaire 	Emmental		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Beignet à la pomme	Pot de crème citron Gateaux secs	Yaourt aux fruits BIO Gateaux secs 	Paris Brest	Prunes 		

















<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>11%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>6%</b>







<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>20%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>17%</b>

<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux saisonnier</b>	<b>20%</b>
<b>0%</b>							

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
----------	----------	-------------	----------	-------------	-----------	-------------

PORTAGE DE REPAS

<b>POTAGE</b> <i>Origine</i>	Crème de cresson	Potage Conti 	Potage parmentier	Potage de légumes	Crème de volaille		
<b>ENTREE</b> <i>Origine</i>	Emincé d'artichaud vinaigrette	Terrine de Saint Jacque	Carottes rapées 	Betteraves rouges 	Salade Piemontaise		
<b>VIANDE</b> <i>Origine</i>	Escalope à la crème 	Roti de porc 	Petits farcis 	Foie de génisse persillé 	Dos de cabillaud au paprika 		
<b>LEGUME</b> <i>Origine</i>	Riz pillaf 	Petits pois / Carottes		Purée	Choux fleur 		
<b>FROMAGE</b> <i>Origine</i>	Tomme de montagne 	Buchette mélange	Cantal 	Fourme d'Ambert 	Comté 		
<b>DESSERT</b> <i>Origine</i>	Liegeois coulis abricots 	Poires 	Coupe framboisine Gateaux secs	Gateaux Basque	Œuf au lait		

<b>Produits labélisés</b>	MSC 	I G P 	AOC 	Produit BBC 	HVE 	<b>Produits BIO</b> 
<b>14%</b>	ASC 	Label Rouge 	A O P 	RUP 		<b>3%</b>

<b>Produits de qualité</b>	Poisson frais 	Fait maison 	Plat végétarien 	Légume sec 		<b>Loi Egalim</b> 
<b>14%</b>	Produit local 	Viande Française 	Fruits et lég frais 			<b>17%</b>

<b>Autres origines</b>	Viande europe 					<b>Taux hebdomadaire</b>
<b>0%</b>						<b>20%</b>