



HORS D'OEUVRE

PLATS PRINCIPAUX

GARNITURES

FROMAGES

LAITAGES OU DESSERTS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
HORS D'OEUVRE	Carotte râpées BIO vinaigrette			Salade verte BIO, emmental et vinaigrette	
PLATS PRINCIPAUX	Potage de tomate			Chou blanc, emmental et vinaigrette	
PLATS PRINCIPAUX	Emincé dinde LR saveur kebab	Sauté de bœuf sauce chasseur	Parmentier de saumon (plat complet)	Escalope de dinde sauce forestière	
PLATS PRINCIPAUX	Quenelle nature sauce tomate	Omelette basquaise (œufs plein air)	Parmentier de lentilles corail et purée de carottes (plat complet)	Farfalles BIO, épinards BIO et chèvre (plat complet)	
GARNITURES	Pommes noisettes	Brocolis BIO	Salade verte BIO	Carottes persillées	
GARNITURES	Haricots vert à l'ail	Riz		Farfalles BIO locales	
GARNITURES		Cantal AOP	Brie		
FROMAGES		Yaourt nature BIO	Camembert		
FROMAGES	Fromage blanc & miel local				
FROMAGES					
FROMAGES	Fromage blanc & coulis de mangue	Corbeille de fruit de saison dont pomme BIO locale	Purée de pomme	Gâteau aux pois chiches et cacao (œufs plein air)	
FROMAGES			Purée de pomme à la fleur d'oranger	Tarte au citron	



HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LAITAGES OU DESSERTS

Lundi

Endive BIO locale & dés de mimolette vinaigrette balsamique

Céleri rémoulade & dés de mimolette

Sauté de porc francilin sauce caramel
Sauté de dinde LR sauce caramel

Mac & Cheese (plat complet)

Macaroni BIO

Ratatouille

Compote pomme-fraise allégée en sucre

Compote pomme allégée en sucre

Mardi

Soupe de brocolis et mascarpone

Betteraves mimosa

Steak haché de bœuf charolais sauce tomate

Omelette au fromage (œufs plein air)

Poêlée de légumes d'hiver

Pommes de terre grenailles locales fraîches

Liégeois saveur vanille

Mousse chocolat au lait

Mercredi

Pâté de campagne & cornichon

Terrine de légumes & mayonnaise

Filet de merlu PMD sauce citron

Fondant à la brebis (œufs plein air)

Petits pois

Riz BIO

Fromage frais aux fruits

Fromage frais nature

Jeudi

Rôti de veau LR au jus

Hachis parmentier de lentilles vertes et purée de carottes (plat complet)

Carottes persillées

Lentilles locales

Saint nectaire AOP

Yaourt nature BIO

Ananas

Salade de fruits

Vendredi

Couscous (poulet LR, merguez) (plat complet)

Couscous végétarien (plat complet)

Salade verte BIO

Coulommiers


Bûche de laits mélangés (vache et chèvre)

Quartier de pomme sauce au chocolat

Banane sauce chocolat



Lundi

Salade verte BIO 
& dés d'emmental

Radis rose & beurre
















Mardi

Rillettes de porc &
cornichonŒuf dur (plein air)
& mayonnaise

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées 
BIO locales vinaigrette Chou rouge BIO locale 
vinaigrette moutarde Boullgour à la mexicaine 
(plat complet) Sauté de dinde LR 
sauce au curryPoisson fileté meunière PMD 
& citronFinger de céréales soja et sauce
fromage blanc citronnée Rôti de porc sauce moutarde
Sauté de dinde LR sauce 
*moutarde*Œuf à la coque et ses 
mouillettes (œuf plein air)Emincé de bœuf charolais 
sauce aux herbesPotimenter 
(plat complet) Steak haché de veau LR 
sauce tomateTimbale de riz à l'espagnole
(plat complet)  

Fondue de poireaux

Boullgour

Pomme wedge & ketchup

Carottes bâtonnets au curry

Haricots plats à l'ail

Coudes (pâtes)

Semoule BIO 

Purée potiron


Printanière de légumes

Riz




Cantal AOP Yaourt nature BIO 

Pointe de brie


Carré

Smoothie ananas passion 

Compote de pomme

Milk shake cacao
(lait local) Brownie 
(œufs plein air et farine bio
locale)Corbeille de fruits de saison
dont pomme bio locale 

Salade d'agrumes

Poire Yaourt nature brassé &
confiture de fraiseFromage blanc
& miel local 

HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LITAGES OU
DESSERTSPréparé en
cuisine

Charolais



Porc francilain

Pêche
durableLabel
Rouge

Local



Végétarien



AOP/AOC

Agriculture
Biologique

Nouveauté



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LAITAGES OU DESSERTS

	Pomelo & sucre Coleslaw BIO (carotte, chou blanc, mayonnaise)		Chou fleur sauce cocktail Salade verte BIO & maïs	
Sauté de bœuf charolais sauce miroton Dahl de lentilles corail (plat complet)	Croziraclette (pâtes, lardon, oignon, fromage à raclette, béchamel) Crozets sauce aux fromages (plat complet)	Cuisse de poulet LR au thym Gratin de gnocchetti (pâtes) brocoli cheddar & mozza (plat complet)	Portion de filets de colin PMD sauce tomate Boulettes flageolets BIO sauce tomate	Emincé de porc sauce aux olives Emincé de dinde LR sauce aux olives Fondant potiron épices (plat complet à base d'œuf plein air)
Riz Petits pois	Salade verte BIO	Brocolis persillés Pennes BIO locales	Purée de pommes de terre fraîche locale Haricots verts	Epinards BIO Blé
Camembert Yaourt nature BIO				Cheddar Saint Paulin
Corbeille de fruits de saison dont pomme bio locale	Compote pomme-cassis allégée en sucre Pomme au four	Crème dessert au chocolat Ile flottante	Yaourt BIO de la Bergerie Nationale d Rambouillet (78) Yaourt nature BIO	Ananas BIO Kiwi BIO



HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LAITAGES OU DESSERTS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	<p>Endive BIO vinaigrette & croutons </p> <p>Céleri râpé BIO local rémoulade </p>		<p>Potage du paysan & emmental râpé </p> <p>Champignons au persil & dés de mimolette </p>	
<p>Portion de filets de merlu PMD sauce aux fines herbes </p> <p>Pané emmental & mozzarella </p>	<p>Emincé de dinde LR sauce provençale </p> <p>Clafoutis aux légumes d'hiver (œuf plein air) </p>	<p> Pennes BIO semi-complètes bolognaise de bœuf charolais </p> <p> Pennes BIO semi-complètes sauce tomate façon bolognaise de lentilles </p>	<p>Rôti de dinde LR sauce échalote </p> <p>Enchiladas sin carne (plat complet) </p>	<p>Sauté de veau LR sauce marengo </p> <p>Parmentier végétarien au soja </p>
<p>Riz BIO </p> <p> Confit de chou rouge aux pommes </p>	<p>Aubergines grillées sauce tomate</p> <p>Gratin dauphinois (Pommes de terre locale) </p>		<p>Haricots verts</p> <p>Flageolets</p>	<p>Purée de potiron (pdt fraîche locale) </p> <p>Purée de pois cassés (pdt fraîche locale) </p>
<p>Edam</p> <p>Gouda</p>		<p>Pont L'Evêque AOP </p> <p>Yaourt nature BIO </p>		<p>Carré</p> <p>Coulommiers</p>
<p>Mousse au chocolat</p> <p>Flan saveur vanille nappé caramel</p>	<p>Yaourt aromatisé BIO fraise de la ferme de Sigy </p> <p>Yaourt nature BIO </p>	<p>Banane BIO sauce chocolat </p> <p>Kiwi BIO </p>	<p>Purée de pomme poire </p> <p>Compote de pommes abricots</p>	<p>Salade de fruits frais </p> <p>Salade d'orange à la cannelle</p>



Lundi

Chou blanc BIO local aux
pommes & noix et dès
d'emmental



Haricots verts vinaigrette

Ragoût de lentilles, pommes de
terre et légumes



Boulettes de bœuf charolais
façon orientale



Courgettes

Lentilles **locales**



Orange

Raisin

Mardi

Emincé de chou chinois

Salade verte vinaigrette

Bœuf mode charolais



Pennes BIO ratatouille, pois
cassé, emmental
(plat complet)



Ratatouille BIO



Penne BIO
& emmental râpé



Yaourt à la pulpe de fruits

Yaourt nature BIO



Mercredi

Emietté de thon, tomate basilic

Quenelle nature
sauce tomate



Riz

Poêlée d'automne (potimarron,
carotte, flageolets)

Munster AOP



Pointe de brie

Ananas

Salade de fruits frais
au jus de raisin



Jeudi



Vendredi

Salade verte BIO,
emmental et vinaigrette



Chou blanc, emmental et
vinaigrette

Emincé de porc au jus

Emincé de dinde LR au jus



Omelette aux fines herbes
(œuf plein air)



Boullgour

Chou-fleur gratiné

Crème dessert vanille

Gélifié chocolat

HORS D'ŒUVRE

PLATS PROTIDIQUES

GARNITURES

FROMAGES

LAIAGES OU
DESSERTSPréparé en
cuisine

Charolais



Porc francilain

Label
Rouge

Local



Végétarien



AOP/AOC

Agriculture
Biologique

Nouveauté