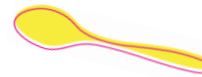




Menu



Lognes

Semaine du 29 Août au 2 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			La savoureuse bienvenue du chef	
			Jus d'orange Tomates Bio et vinaigrette à la ciboulette	Concombre Bio & dés de fromage de brebis Crèmeux frais
			C'est la Rentrée! Cheese burger	Pavé Napolitain
			Frites	Petits pois saveur jardin
			Flan au chocolat	Cake à la farine d'épeautre, aux fruits secs et miel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
			Coco pop's Lait Fruit de saison	Gaufre Pâtissière Fromage blanc et sucre Jus d'orange

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Lognes

Semaine du 5 au 9 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
Crêpe au fromage Crêpe aux champignons	Courgettes râpées à la vinaigrette au basilic Tomates à la vinaigrette au basilic	Melon Bio Pastèque Bio		Carottes râpées Bio locales au raisin, dés de brebis Salade Grecque (Olives noires, tomates, concombres, basilic, dés de brebis)
Boulettes de Bœuf sauce basquaise	Sauté de bœuf sauce marengo	Sauté de poulet au curry	Omelette Bio à la sauce tomate	Calamars à la Romaine sauce tartare
Haricots verts ail et persil	Duo de choux fleurs et pommes de terre au curry (Aloo Gobi)	Riz aux amandes et ananas	Carottes braisées	Gratin de navets
	Yaourt nature Bio et sucre Yaourt à la vanille Bio		Brie Carré de l'Est	
Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio		Flan à la vanille Flan au chocolat	Fruit de saison local Fruit de saison local	Tarte flan Tarte Normande
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Biscotte et confiture de groseille Lait Compote pomme	Barre Bretonne Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Fruit	Coco pop's Lait Fruit de saison

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef

Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale
Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée

elior
Poisson issu de la pêche durable





Menu



Lognes

Semaine du 12 au 16 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<p>LE JOUR DU </p> <p>Salade croquante et dés d'emmental (Chou blanc, carottes, yaourt nature, moutarde, mayonnaise)</p> <p>Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse) et dés d'emmental</p>	<p> Pastèque Bio</p> <p>Melon jaune Bio</p>	<p> Carottes râpées bio locales, dés d'emmental et vinaigrette à l'échalote</p> <p> Céleri râpé local, dés d'emmental et vinaigrette à l'échalote</p>
<p> Emincé de volaille Bio sauce estragon</p>	<p> Nuggets de poisson</p>	<p> Boulgour égréné végétal marocain (Egrené de pois, tomates, oignons, cumin, cardamome verte, anis vert, raisins de Corinthe, dés d'abricots secs)</p>	<p> Rôti de bœuf froid et ketchup maison</p>	<p> Colin pané et citron</p>
Blé	Courgettes à l'ail et pommes de terre vapeur		Coudes locales et emmental râpé	Petits pois saveur jardin
<p>Fromage blanc bio et cassonade </p> <p>Fromage blanc bio et sucre</p>	<p> Saint Nectaire</p> <p>Fourme d'Ambert</p>			
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Fruit de saison Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Gaufre fantasia</p> <p>Gaufre pâtissière</p>	<p>Liégeois chocolat</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Beignet à la framboise</p> <p>Beignet au chocolat</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Fourrandise au chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme abricot</p>	<p>Madeleine</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Baguette</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Frosties</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu














Lognes


Semaine du 19 au 23 Septembre 2022


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------

LE JOUR DU 


C'EST L'AUTOMNE !


 Mélange de crudités bio Salade verte bio et croûtons et vinaigrette au persil	Tomates, dés de mimolette et vinaigrette tradi (huile d'olive et de colza) Concombre, dés de mimolette et vinaigrette tradi			 Velouté d'Automne Bio 
 Pavé de merlu sauce bouillabaisse (Soupe de poisson, tomates concassées, épices paëlla, ail)	Boulettes de bœuf sauce dijonnaise	 Sauté de bœuf sauce normande	  Tortellini, pomodoro mozzarella et tomates Bio	 Poissonnette
Pommes vapeur à l'ail	 Chou-fleur Bio à la ciboulette	 Mélange aux 4 céréales Bio (Epeautre complet, riz complet, blé, orge)		Purée de potiron
		Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé	Brie Tomme blanche	
Flan au chocolat Flan à la vanille	Tarte Normande Tarte aux poires	 Fruit de saison local Fruit de saison local	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc et crème de marrons
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Madeline Lait Compote pomme banane	Rocher coco Fromage blanc et sucre Jus d'orange	Baguette et confiture de groseille Lait et chocolat en poudre Fruit	Fourrandise à la fraise Petit suisse aux fruits Fruit de saison


Production locale 

Viande racée 


Spécialité du chef 

Produits BIO 


Label Rouge 

Viande d'origine Française 


Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 



Poisson issu de la pêche durable 



Menu



Lognes

Semaine du 26 au 30 Septembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
Trio de crudités à la vinaigrette (carotte jaune et orange, navet)	Salade de blé Bio à la Catalane et dés de mimolette	Concombre Bio et vinaigrette tradi (huile d'olive et colza)		Salade verte Bio en chiffonnade et dés d'emmental
Tomate et maïs, dés emmental et vinaigrette à la ciboulette	Salade de pommes de terre Bio à l'échalote et dés de mimolette	Radis sauce enrobante à l'échalote		Carottes râpées Bio locales, dés d'emmental et vinaigrette au miel
Saucisse fumée	Sauté de bœuf sauce Marengo	Paupiette de veau à l'estragon	Stick végétarien base méditerranéenne (Mayonnaise, fromage blanc, bouquet provençal, jus de citron)	Pavé de merlu sauce basilic
Saucisse de volaille			Coquillettes locales	Courgettes à la provençale et Pdt cubes
Lentilles	Haricots verts à la provençale	Printanière de légumes saveur jardin		
			Carré de l'Est	
			Coulommiers	
Compote de pomme bio	Fruit de saison local	Beignet Pomme	Fruit de saison Bio	Cake Vanille
Compote pomme fraise bio	Fruit de saison local	Beignet Framboise	Fruit de saison Bio	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pompon cacao Lait Fruit de saison	Pain de mie et confiture de prune Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette Brie Jus de pomme	Choco pop's Lait Compote pomme banane	Baguette et beurre Fromage blanc et sucre Fruit de saison

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Lognes

Semaine du 3 au 7 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Chou chinois et oignon frit Salade Coleslaw		Salade choubidou (Chou rouge, raisins secs, sirop de cassis) et dés de fromage de brebis Salade Farandole (Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis, maïs) et dés de fromage de brebis	Tarte aux légumes Pizza au fromage	 Carottes râpées Bio locales, dés de mimolette Chou blanc local, dés de mimolette Vinaigrette colza
Boulgour aux petits pois et haricots rouges 	Boulettes de bœuf sauce dijonnaise	Emincé de veau aux olives	Carré de porc au jus Rôti de dinde au jus 	 Pavé de colin aux herbes de Provence
Yaourt à la vanille Bio Yaourt nature Bio et sucre	Camembert bio Brie bio	 Légumes pot au feu Bio (Carottes, poireaux, navets, pommes de terre)	Gratin du Sud (Courgettes, tomates, sauce béchamel, muscade, crème, ail, basilic, emmental râpé)	Purée de pommes de terre
	 Fruit de saison local Fruit de saison local	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Gaufre pâtissière Gaufre Fantasia
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage blanc et sucre Jus de pomme	Biscotte et confiture de groseille Lait Compote pomme	Barre bretonne Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Fruit	Rocher coco Yaourt nature et sucre Fruit de saison

Production locale

V viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

V viande d'origine Française



Recette cuisinée sur la cuisine centrale



Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Lognes

Semaine du 10 au 14 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

Semaine du goût - Sauces et assaisonnements

LE JOUR DU

Endives au Tzatziki				Mâche et vinaigrette Raspberry (Huile de colza, vinaigre de framboise, vinaigre de Xerès)
Emincé de poulet sauce kipik	Steak de colin misoyaki (Miso en poudre, sauce soja, jus de citron)	Emincé pilaf à l'Indienne (Riz long, lentilles corail, émincé de pois, lait de coco, persil, mélange Tandoori)	Sauté de bœuf sauce navarrin	Pavé gratiné au fromage
Printanière de légumes saveur jardin	Pommes vapeur persillées		Carottes à la crème	Mélange de légumes et brocolis
	Edam bio	Comté	Fromage blanc Bio sauce fraise et galette St Michel	Yaourt nature et sucre Bio
Crème dessert à la vanille	Fruit de saison Bio	Salade de fruits fraîche Bio		
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Cake marbré au chocolat Lait Fruit de saison	Madeleine Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Baguette Brie Compote pomme abricot	Frosties Lait Compote de pomme	Baguette et beurre Fromage blanc et sucre Fruit de saison

Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu









Lognes


Semaine du 17 au 21 Octobre 2022


LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
--------------	--------------	-----------------	--------------	------------------


LE JOUR DU 


<p>Céleri Bio à la mayonnaise et dés d'emmental </p> <p>Salade verte Bio, dés d'emmental et vinaigrette au persil</p>			<p> Chou rouge local base enrobante</p> <p>Chou blanc local à la vinaigrette (huile d'olive et de colza)</p>	<p> Carottes râpées bio et dés de mimolette</p> <p>Salade composée bio et dés de mimolette</p> <p>Vinaigrette nature</p>
<p> Limande meunière et sauce tartare</p>	<p>Chipolatas</p> <p>Merguez</p>	<p>Chili sin carne </p>	<p> Braisé de bœuf sauce basquaise</p>	<p>Calamars et citron</p>
<p> Boulgour Bio aux petits légumes</p>	<p>Haricots verts à la provencale</p>		<p> Pennes et emmental râpé</p>	<p>Petits pois</p>
	<p> Yaourt à la vanille Bio</p> <p>Yaourt nature et sucre Bio</p>	<p> Brie Bio</p> <p>Carré de l'Est Bio</p>		
<p>Flan à la vanille</p> <p>Flan au chocolat</p>	<p> Fruit de saison local</p> <p>Fruit de saison local</p>	<p> Fruit de saison Bio</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Crêpe nature sucrée</p> <p>Crêpe au chocolat</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette et beurre</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Madeleine</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Féline à la fraise</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Baguette et confiture de groseille</p> <p>Lait et chocolat en poudre</p> <p>Fruit</p>	<p>Fourrandise à la fraise</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>


Production locale 

Viande racée 


Spécialité du chef 


Produits BIO 


Label Rouge 

Viande d'origine Française 


Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur 

Nouvelles recettes 

Appellation d'origine contrôlée 

elior 

Poisson issu de la pêche durable 





Menu



Lognes

Semaine du 24 au 28 Octobre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				

LE JOUR DU

 Potage Mussard (Flageolets, pommes de terre, oignons) et emmental râpé	Salade fantaisie et dés de mimolette (frisée, chou chinois et chicorée) Céleri à la vinaigrette et dés de mimolette			Radis et beurre Champignons sauce enrobante à l'ail
Cordon bleu	Sauté de veau sauce basquaise	 Escalope de poulet au parika	Tortellini pomodoro mozzarella et tomates	 Colin pané
 Ratatouille Bio et riz Bio	 Carottes Vichy Bio	Purée de PDT		Mélange de légumes et brocolis (Chou-fleur, carottes, brocolis)
		Fromage blanc à la fraise Fromage blanc et sucre	 Camembert Bio Brie Bio	
 Fruit de saison local Fruit de saison local	Beignet à la framboise Beignet au chocolat	 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	 Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	 Cake au miel
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Rocher coco Lait Fruit de saison	Pain de mie et confiture de prune Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Baguette Brie Jus de pomme	Choco pop's Lait Compote pomme banane	Baguette et beurre Fromage blanc et sucre Fruit de saison

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef

Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale
Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée

elior
Poisson issu de la pêche durable





Menu



Lognes

Semaine du 31 octobre au 4 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
VACANCES SCOLAIRES				

LE JOUR DU



 Chaudron de la sorcière (Potage au potimarron)	TOUSSAINT	Salade Chouchou et dés d'emmental (Chou rouge, chou blanc, échalote)		 Carottes râpées Bio locales et dés de mimolette Céleri local et dés de mimolette Vinaigrette aux agrumes
 Emincé de volaille Bio sauce dijonnaise 		 Carottes et émincé au curry 	 Sauté de bœuf aux olives	 Brandade de poisson
Coquillettes et emmental râpé		Carré de l'Est Brie	 Blé Bio aux petits légumes	
 Orange Bio		Gaufre pâtissière Gaufre fantasia	 Fruit de saison local Fruit de saison local	Tarte aux pommes Tartes aux poires
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage blanc et sucre Jus de pomme		Pompon cacao Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Fruit	Grillé Normand cacao Yaourt nature et sucre Fruit de saison

Production locale
 Viande racée
 Spécialité du chef

Produits BIO
 Label Rouge
 Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes
 Appellation d'origine contrôlée

elior
 Poisson issu de la pêche durable





Menu



Lognes

Semaine du 7 au 11 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Mâche et dés d'emmental Endives, noix et dés d'emmental Vinaigrette nature		 Potage Fermier (Pommes de terre, choux de Bruxelles, carottes, oignons et crème) et emmental râpé	Salade Farandole et dés de mimolette (Scarole, chicorée, frisée, chou blanc, radis, maïs) Salade Hollandaise et dés de mimolette (Carottes, chou blanc, céleri, batavia)	ARMISTICE
Stick végétarien sauce cocktail basilic	 Hoki sauce Oseille	 Sauté de bœuf sauce basquaise	Couscous aux boulettes d'agneau	
Printanière de légumes (Pommes de terre, carottes, haricots verts, petits pois)	Carottes à la ciboulette et pomme de terre vapeur	 Riz pilaf Bio		
	Yaourt nature Bio et sucre Yaourt à la vanille Bio			
Mousse au chocolat au lait Mousse au chocolat noir	 Fruit de saison local Fruit de saison local	 Fruit de saison bio Fruit de saison bio	Crêpe au chocolat Crêpe nature sucrée	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	
Corn flakes Lait Fruit de saison	Madeleine Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Baguette Brie Compote pomme abricot	Barre bretonne Lait Fruit de saison	

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable



Menu



Lognes

Semaine du 14 au 18 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU		
	Mâche et mandarine et vinaigrette à l'orange Salade Fraîcheur (Scarole, chou blanc, carottes, radis, maïs, tomate)	Salade verte Bio et vinaigrette au miel Mélange de crudités Bio (Carottes, céleri, chou blanc)	 Soupe à l'oignons et croûtons et emmental râpé	Salade Anglaise (Laitue Iceberg et cheddar) Carottes râpées locales et vinaigrette à la ciboulette
Boulettes de bœuf sauce normande	Lasagne au saumon	 Omelette Bio à la sauce tomate	Steak Haché aux olives	Hoki pané sauce tartare et citron
Haricots rouges		Frites	Haricots beurre persil et ail	Purée de carottes et patate douce
Tomme bio Carré de l'Est bio		Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre		Fromage blanc Bio et miel Fromage blanc Bio et sucre
Fruit de saison local Fruit de saison local	Flan à la vanille Flan au chocolat		Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt nature et sucre Jus d'orange	Madeleine Lait Compote pomme banane	Féline à la fraise Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Baguette et confiture de groseille Lait et chocolat en poudre Fruit	Fourrandise à la fraise Petit suisse aux fruits Fruit de saison

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef

Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale
Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée

elior
Poisson issu de la pêche durable





Menu



Lognes

Semaine du 21 au 25 Novembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU		Saveurs du Japon		
Céleri à la rémoulade Salade Hollandaise et vinaigrette aux agrumes <small>(Carotte, chou blanc, scarole, céleri)</small>		Potage 3 légumes et pois cassés et emmental râpé 	Laitue Iceberg à la vinaigrette au persil Mâche à la vinaigrette au persil	Chou blanc local sauce salade Japonnaise <small>(Sauce soja, vinaigre de cidre, ciboulette)</small>
Croq veggie au fromage	Pavé gratiné au fromage	Emincé de bœuf sauce Hongroise <small>(Oignon, ail, champignon, paprika, crème, tomate)</small>	Jambon blanc Jambon de dinde	Steak de colin sauce misoyaki <small>(Miso en poudre, sauce soja, jus de citron)</small>
Epinards béchamel et pommes de terre	Petis pois carottes	Quinoa Bio et ratatouille Bio	Gratin dauphinois	Poêlée Asiatique <small>(Julienne de légumes, haricots mungo, pousse de bambou, champignons noirs, sauce soja)</small>
	Fromage blanc Bio et sucre Fromage blanc Bio et sauce fraise			
Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Fruit de saison local Fruit de saison local	Compote pomme Bio Compote pomme fraise Bio	Cake au chocolat et haricots rouges
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Lait Fruit de saison	Pain de mie et miel Yaourt nature et sucre Jus de pomme	Baguette Brie Compote de pomme	Pompon cacao Yaourt aux fruits Jus d'orange	Gaufre pâtissière Fromage blanc et sucre Fruit

Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



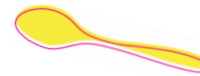
elior

Poisson issu de la pêche durable





Menu



Lognes

Semaine du 28 Novembre au 2 Décembre 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU				
Trio de crudités et des de fromage de brebis (Carottes orange, carottes jaunes, navets) Mélange Catalan et dés de fromage de brebis (Frisée, chou blanc, carottes, poivrons)		Salade de mâche, maïs et dés d'emmental et vinaigrette nature Endives, noix et dés d'emmental et vinaigrette nature		Salade coleslaw locale (Carotte, chou blanc et céleri mayonnaise) Champignons émincés au fromage blanc
Nuggets de blé sauce cocktail	Sauté de bœuf sauce dijonnaise	Paupiette de veau sauce Lombarde	Petit salé Rôti de dinde au jus	Limande meunière sauce tartare
Potimarron sauce béchamel	Haricots verts et pomme de terre vapeur	Mélange aux 4 céréales Bio	Lentilles	Tortis tricolores locales saveur jardin et emmental râpé
	Tomme Bio Edam Bio		Yaourt nature et sucre Bio Yaourt aromatisé Bio	
Crêpe sucrée Crêpe au chocolat	Fruit de saison local Fruit de saison local	Compote de poire Bio Compote pomme fraise Bio	Fruit de saison Bio Fruit de saison Bio	Liégeois chocolat Liégeois vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Fromage blanc et sucre Jus de pomme	Biscotte et confiture de groseille Lait Compote pomme	Sablé de Retz Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Baguette et confiture de fraise Lait et chocolat en poudre Fruit	Cake marbré au chocolat Yaourt nature et sucre Fruit de saison

Production locale

Viande racée

Spécialité du chef

Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française

Recette cuisinée sur la cuisine centrale

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée

elior

Poisson issu de la pêche durable

