





























Semaine du 02 au 06 septembre 2024



































Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Tomates locales</p> <p> Radis et beurre</p> <p>Crêpes emmental</p> <p>Rosette et cornichon (*)</p>	<p> Salade iceberg et mozzarella</p> <p> Salade de betteraves locales</p> <p> Salade de pommes de terre locales</p> <p>Tarte au fromage</p>	<p> Emincé de chou blanc local</p> <p> Melon local</p> <p>Salade de riz composées (Riz, tomates, poivrons, olives et maïs)</p> <p>Quiche Lorraine (*) (lardon, jambon, œuf, crème et emmental)</p>	<p> Concombres locaux en rondelles</p> <p> Courgettes râpées locales et ciboulette</p> <p> Salade de pois chiches locaux</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>	<p>Salade verte et croûtes</p> <p> Pastèque Bio locale</p> <p> Salade de lentilles locales</p> <p>Œuf dur et mayonnaise</p>
<p>Omelette nature OPA</p> <p>Nuggets au fromage</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Côte de porc local sauce au paprika persil (*)</p>	<p> Rôti de dinde au jus</p> <p> Sauté de bœuf local sauce au thym</p>	<p> Lasagne de bœuf et volaille et salade verte</p> <p>Emincé de volaille kebab</p>	<p> Colin d'Alaska PMD sauce estragon</p> <p> Echine de porc local 1/2 sel au jus (*)</p>
<p> Courgettes locales sauce béchamel</p> <p> Gratin Dauphinois (pdt locales)</p>	<p>Légumes cuisinés au cerfeuil (Courgettes, carottes et oignons)</p> <p>Potatoes et ketchup</p>	<p>Brocolis sauce béchamel</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Haricots verts persillés</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p>Ratatouille à la niçoise (Aubergines, courgettes, et oignons)</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>
<p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Camembert</p> <p>Fromage petit moulé saveur noix</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromage blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Cantal AOP</p> <p>Coulommiers</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petits fromage blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>
<p>Purée de pommes et ananas</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Barre bretonne</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Beignet au chocolat noisette DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes et fraises</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Tarte normande aux pommes DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Donuts DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Millefeuille DCG</p> <p> Fruit frais</p>

Semaine du 09 au 13 septembre 2024

Menu Oriental

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Carottes râpées locales</p> <p>Émincé de chou blanc local</p> <p>Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux, tomate et maïs)</p> <p>Feuilletés au fromage</p>	<p>Melon local</p> <p>Pastèque</p> <p>Haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p>Salade verte et maïs</p> <p>Tomates locales</p> <p>Cake polenta et basilic (farine locale)</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>	<p>Houmous de pois chiches locaux et chips de maïs</p> <p>Tartinable haricots blancs coco Bio locaux et son toast</p>	<p>Radis sauce fromage blanc aux herbes</p> <p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Pâté de foie et cornichon (*)</p>
<p>Sauté de dinde locale sauce tomate</p> <p>Côte de porc local au jus (*)</p>	<p>Dés de poisson PMD sauce crème herbes</p> <p>Beignets de poisson PMD et quartier de citron</p>	<p>Quenelles nature sauce provençale</p> <p>Sauté de porc local sauce dijonnaise (*)</p>	<p>Couscous de poulet et semoule (Poulet, semoule, carottes, courgettes, pois chiches, navets, poivrons, et céleri)</p> <p>Tajine de légumes, pois chiches, patate douce, semoule, amande (Plat complet végétarien)</p>	<p>Colin d'Alaska PMD sauce à l'oseille</p> <p>Penne sauce crème courgettes et petits pois (Plat complet végétarien)</p>
<p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts et navets)</p> <p>Purée de patates douces locales (Pdt locales)</p>	<p>Chou fleur en béchamel</p> <p>Torsades Bio locales semi complètes</p>	<p>/</p> <p>/</p>	<p>Petit pois très fins</p> <p>Riz</p>
<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Brie</p> <p>Petits fromages frais aux fruits</p> <p>Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>	<p>Edam</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Petit Trôo ail et fines herbes</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Neuville au poivre</p> <p>Fromage blanc local et miel</p>	<p>Fromage frais Rondelé Bio</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Beignet aux pommes DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Compote allégée en sucre pommes et pêches</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Roulé abricot vanille</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Mousse au café</p> <p>Tarte au chocolat DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Raisin</p> <p>Figue</p>	<p>Couppelles de purée de pommes et coings</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Choux à la crème DCG</p> <p>Fruit frais</p>

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Tomates locales</p> <p> Coursaw (Courgettes locales et carottes)</p> <p> Salade de pommes de terre (pdt locales et cornichon)</p> <p>Crêpes au champignon</p>	<p> Carottes râpées locales</p> <p> Radis et beurre</p> <p> Salade de pois chiches locaux</p> <p>Tarte provençale (aubergines, poivrons et courgettes)</p>	<p> Salade iceberg et maïs</p> <p> Emincé de chou blanc local</p> <p>Salade de penne (thon, pesto rouge et pignons de pin)</p> <p>Rillettes de thon et pain de mie</p>	<p> Courgettes râpées locales et ciboulette</p> <p> Salade de betteraves locales</p> <p>Salade de riz composées (Riz, tomates, poivrons, olives et maïs)</p> <p>Pâté en croute et cornichon (*)</p>	<p> Concombres locaux en rondelles</p> <p> Salade verte et noix</p> <p>Thon guacamole et chips de maïs</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*)</p>
<p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes</p> <p> Saucisse de Toulouse (*)</p>	<p> Sauté de bœuf local sauce au paprika et persil</p> <p> Cordon bleu</p>	<p> Escalope de dinde locale sauce basquaise</p> <p> Steak haché de veau LR au jus</p>	<p> Echine de porc 1/2 sel local au jus (*)</p> <p>Saucisses de volaille</p>	<p> Nuggets de poisson PMD et quartier de citron</p> <p>Omelette nature OPA</p>
<p>Haricots plat</p> <p> Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p>	<p> Courgettes locales sauce béchamel</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p> Ratatouille à la niçoise (Aubergines, courgettes, et oignons)</p> <p> Lentilles locales mijotées</p>	<p> Purée de chou fleur (Pdt locales)</p> <p>Printanière de légumes (Pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)</p>	<p>Epinars branches béchamel</p> <p>Semoule</p>
<p>Fromage fondu</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Gouda</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Fromage petit moulé saveur noix</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Camembert</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p> Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>
<p> Purée de pommes locales</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Paris Brest DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Liégeois saveur vanille nappé caramel</p> <p>Beignet framboise DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Ananas sauce chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Riz au lait</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Compote allégée en sucre pommes et pêches</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Tarte au flan DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p> Belleux au chocolat et pépites (Farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre 1/2 sel</p> <p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux, tomate et maïs)</p> <p>Rosette et cornichon (*)</p>	<p>Emincé de chou rouge local</p> <p>Salade verte et noix</p> <p>Crêpes au fromage</p> <p>Quiche Lorraine (*) (lardon, jambon, œuf, crème et emmental)</p>	<p>Courgettes locales et ciboulette</p> <p>Tomates locales</p> <p>Houmous de pois chiches locaux et chips</p> <p>Pâté Breton et cornichon (*)</p>	<p>Céleri local en rémoulade</p> <p>Toast fromage bûche (lait mélange) sur lit de salade verte</p> <p>Salade de pâtes (torsades Bio locales, tomates, poivrons)</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p>	<p>Tomates locales</p> <p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Salade de pommes de terre locales façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon)</p> <p>Tarte aux poireaux</p>
<p>Sauté de dinde locale sauce au thym</p> <p>Emincé de porc local sauce provençale (*)</p> <p>Carottes locales à la crème</p> <p>Pommes de terre grenailles locales</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit Bio</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Brandade de poisson PMD et salade verte (Pdt locales)</p> <p>Colin d'Alaska PMD sauce armoricaine</p> <p>Blettes persillées</p> <p>Purée de pommes de terre locales</p> <p>Gouda</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Coupelle de purée de pommes et fraises</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Eclair parfum vanille DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Cuisse de poulet sauce chasseur</p> <p>Boulettes de mouton et bœuf sauce charcutière</p> <p>Jardinière de légumes (Carottes, petits pois, haricots verts et navets)</p> <p>Blé</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Fromage fondu croc lait</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Cake à la noix de coco (Farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Rôti de bœuf local au jus</p> <p>Nuggets au fromage</p> <p>Ratatouille à la niçoise (Aubergines, courgettes, et oignons)</p> <p>Purée de carottes (Pdt locales)</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Banane sauce chocolat</p> <p>Crème dessert saveur caramel</p> <p>Roulé chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Dauphinois de courgettes au basilic sur lit de salade verte (Courgettes, pdt locales, emmental et basilic) (Plat complet végétarien)</p> <p>Dés de saumon PMD sauce normande</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Semoule</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature au lait entier local et sucre</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Tarte au chocolat DCG</p> <p>Fruit frais</p>

Semaine du 30 septembre au 04 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Emincé de chou blanc local </p> <p> Navet râpé en vinaigrette</p> <p> Salade de pommes de terre (pdt locales et cornichon)</p> <p>Feuilleté au fromage</p>	<p> Carottes râpées locales </p> <p> Emincé de chou rouge local </p> <p> Salade de pois chiches locaux</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p> Salade iceberg et croûtons</p> <p> Céleri local en rémoulade </p> <p>Salade de riz composées (Riz, tomates, poivrons, olives et maïs)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>	<p> Concombres locaux en rondelles </p> <p>Tomates locales</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>	<p> Courlsaw  (Courgettes locales et carottes)</p> <p> Salade de betteraves locales</p> <p>Salade de pâtes (Torsades, tomates, poivrons)</p> <p>Cervelas en vinaigrette (*)</p>
<p> Cordon bleu</p> <p> Sauté de bœuf local sauce poivre </p> <p> Aubergines locales sauce tomate </p> <p> Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate </p>	<p> Colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert</p> <p> Tarte aux fromages et salade verte (Plat complet végétarien)</p> <p> Epinards branches béchamel</p> <p> Lentilles locales mijotées</p>	<p> Rôti de veau Bio sauce crème et champignons </p> <p> Escalope de dinde locale au jus </p> <p>Gratin de choux fleurs</p> <p>Boulgour</p>	<p> Rougail de saucisse (*)</p> <p> Sauté de dinde locale sauce curry </p> <p>Légumes façon maillot (petits pois, haricots verts, oignons et carottes)</p> <p>Riz</p>	<p> Colin d'Alaska PMD sauce crème herbes</p> <p> Boulettes de bœuf vbf sauce piquante </p> <p> Carottes locales </p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>
<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage frais Rondelé au poivre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p> Fromage frais petit Louis</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p> Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Fromage fondu</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p> Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>	<p>Camembert</p> <p>Fromage frais fraidou</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p> Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au café</p> <p>Choux à la crème DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Purée de pommes locales et myrtilles </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Tarte noix de coco DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Banane sauce chocolat</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Beignet au chocolat DCG</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Barre bretonne</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Coupelle de purée de pommes</p> <p>Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Eclair parfum chocolat DCG</p> <p> Fruit frais</p>

Semaine du 07 au 11 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Radis noir Bio local en 4B rémoulade</p> <p>Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux, tomate et maïs)</p> <p>Crêpes emmental</p>	<p>Tomates locales</p> <p>Céleri local en rémoulade</p> <p>Haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Tarte provençale (aubergines, poivrons et courgettes)</p>	<p>Salade verte et croûtons</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Salade de pommes de terre locales façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon)</p> <p>Galantine de volaille et cornichon</p>	<p>Endives locales et noix</p> <p>Panais local en rémoulade</p> <p>Feuilletés au fromage</p> <p>Pâté en croûte et cornichon (*)</p>	<p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Carottes râpées locales</p> <p>Salade de penne (thon, pesto rouge et pignons de pin)</p> <p>Tarte aux poireaux</p>
<p>Samoussas de légumes</p> <p>Sauté de porc local sauce dijonnaise (*)</p>	<p>Sauté de bœuf local sauce bourguignon</p> <p>Nuggets de poulet</p>	<p>Emincé de dinde sauce kebab (Paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)</p> <p>Côte de porc local sauce tomate (*)</p>	<p>Torsades sauce carottes, potiron, mozzarella cheddar (Plat complet végétarien)</p> <p>Riz korma, patate douce et édamamé (Riz, carottes, patates douces et pdt locales) (Plat complet végétarien)</p>	<p>Dés de poisson PMD sauce fines herbes</p> <p>Nuggets de poisson PMD et quartier de citron</p>
<p>Purée de céleri (pdt locales)</p> <p>Lentilles locales mijotées</p>	<p>Carottes locales persillées</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Navets locaux sauce tomate</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p>/</p> <p>/</p>	<p>Purée de choux fleurs (Pdt locales)</p> <p>Printanière de légumes (Pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, pignons)</p>
<p>Cantal AOP</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Fromage frais Tartare</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Tomme grise</p> <p>Brie</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Fromage fondu croc lait</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Edam</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>
<p>Coupelle de purée de pommes et coings</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Tarte normande aux pommes DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p> <p>Roulé chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Gaufre Liégeoise</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes locales et fraises</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Paris Brest DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Cake nature (Farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Navets locaux râpés</p> <p>Salade de lentilles locales</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette agrumes cannelle</p> <p>Carottes râpées locales vinaigrette curry miel et gingembre</p> <p>Mais et thon vinaigrette</p> <p>Tarte aux fromages</p>	<p>Emincé de chou rouge local</p> <p>Tartinable haricots rouges, épices, mexicaine et chips de maïs</p> <p>Salade de pommes de terre locales façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon)</p> <p>Pâté de foie et cornichon (*)</p>	<p>Concombre local en rondelles</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, olives noires, poivrons)</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>	<p>Salade iceberg et maïs</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>
<p>Sauté de porc local sauce au curry aux pommes</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce aux olives</p>	<p>Colin d'Alaska PMD sauce béchamel aux épices douces</p> <p>Dés de poisson PMD sauce armoricaine</p>	<p>Omelette nature locale OPA</p> <p>Steak haché de veau LR sauce poivrade</p>	<p>Rôti de bœuf vbf au jus</p> <p>Saucisses de Strasbourg (*)</p>	<p>Penne semi complète Bio locales pois chiches, épinards (Plat complet végétarien)</p> <p>Merlu PMD sauce crème</p>
<p>Ratatouille à la niçoise (Aubergines, courgettes, et oignons)</p> <p>Haricots rouges persillés</p>	<p>Haricots plats</p> <p>Purée de pommes de terre locales</p>	<p>Carottes locales au cumin</p> <p>Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p>	<p>Jardinière de légumes (Carottes, petits pois, haricots verts et navets)</p> <p>Semoule</p>	<p>Epinards branches béchamel</p> <p>Riz</p>
<p>Saint Paulin</p> <p>Fromage frais Rondelé au poivre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature au lait entier local et sucre</p>	<p>Fromage frais Saint Môtret</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Choux à la crème DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Compote allégée pommes bananes</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Liégeois café</p> <p>Paris Brest DCG</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Cake aux épices (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Beignets au chocolat DCG</p> <p>Fruit frais</p>