

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 04 au 08 Septembre 2023

\*Rentrée des 6ème\*\*\*

\*\*\*Menu de la rentrée\*\*\*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> </p> <p>Pastèque BIO locale</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>Mais et thon vinaigrette</p> <p>Quiche lorraine (*)</p>	<p> </p> <p>Courgettes râpées locales et ciboulette</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p> Salade de pommes de terre locales</p> <p>Crêpes emmental</p>	<p></p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p> Clou de fleur en vinaigrette</p> <p> Salade de pâtes (torsades locales, tomates, poivrons) </p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p> </p> <p>Concombres locaux en rondelles</p> <p>Cœur de palmier et maïs</p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, olives noires, poivrons)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>	<p> </p> <p>Melon local</p> <p> Salade de betteraves locales </p> <p> Salade de pois chiches locaux</p> <p>Pâté de foie et cornichon (*)</p>
<p></p> <p>Cuisse de poulet rôti au jus</p> <p></p> <p>Cheeseburger</p>	<p>Omelette nature OPA sauce basquaise</p> <p>Boulettes de sojas sauce aigre douce</p>	<p></p> <p>Rôti de bœuf au jus</p> <p> </p> <p>Sauté de dinde locale sauce au thym</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>Tarte aux fromages (emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan) et salade verte</p>	<p>Dés de poisson PMD sauce coco citron vert</p> <p>Merguez</p>
<p>Haricots verts persillés </p> <p>Potatoes et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p> Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p> Lentilles locales mijotées</p>	<p> Gratin de brocolis</p> <p> Purée de pommes de terre locales </p>	<p> Aubergines locales persillées </p> <p>Macaroni</p>	<p> Purée de carottes (pdt locales) </p> <p>Boulgour</p>
<p>Camembert</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Cantal AOP</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p></p> <p>Fromage frais fouette BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruit</p> <p>Petits fromages blancs nature et sucre</p>	<p>Bûche de chèvre</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p></p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Donuts</p> <p></p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes </p> <p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Paris Brest</p> <p></p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocol  </p> <p>Crème dessert au caramel</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p></p> <p>Fruit frais</p>	<p></p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Ile flottante</p> <p>Eclair parfum chocolat</p> <p></p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes et fraises</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Tarte normande</p> <p></p> <p>Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 11 au 15 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade de tomates locales</p> <p> Salade de haricots verts vinaigrette</p> <p> Salade de haricots rouge BIO locaux comme un chili (haricots rouges et tomates)</p> <p> Feuilleté au fromage fondu</p>	<p> Salade coleslaw (carottes et chou blanc locaux)</p> <p>Mais, poivron et emmental</p> <p> Salade de lentilles locales</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p>Radis sauce fromage blanc aux herbes</p> <p> Haricots beurre en vinaigrette</p> <p> Salade de pommes de terre locales (cornichon)</p> <p>Crêpes au champignon</p>	<p> Céleri local en rémoulade</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Terrine de canard et cornichon (*)</p>	<p> Carottes râpées locales</p> <p>Fond d'artichaut</p> <p> Salade de pâtes (torsades locales, tomates, poivrons)</p> <p>Pâté Breton et cornichon (*)</p>
<p>Boulettes au mouton sauce charcutière</p> <p> Côte de porc local au jus (*)</p>	<p> Sauté de bœuf local sauce poivrade</p> <p>Samoussas de légumes</p>	<p>Jambon de dinde</p> <p> Rougail de saucisse (*)</p>	<p>Haricots rouges sauce chili et tortilla (haricots rouges, pulpe de tomates, carottes, maïs)</p> <p>Garniture vol au vent (carottes, champignons, quenelles et salsifis)</p>	<p>Beignets de calamar</p> <p>Jambonneau (*)</p>
<p> Carottes locales sauce crème</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p> Courgettes locales sauce béchamel</p> <p> Haricots blancs coco BIO locaux sauce tomate</p>	<p>Haricots plats</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts et navets)</p> <p>Riz</p>	<p>Epinards branches béchamel</p> <p>Semoule</p>
<p>Fromage fondu Vache Picon</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs nature et sucre</p>	<p> Petit Trô ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p> Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Roulé abricot vanille</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Compote allégée pommes nectarines</p> <p>Mousse au café</p> <p>Tarte au flan</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Purée de pommes BIO locale</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Beignet fourré pomme</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Banane sauce chocolat</p> <p> Fromage blanc local et coulis de fruits rouges</p> <p>Choux à la crème</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p> Cake nature (farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 18 au 22 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Emincé de chou rouge local </p> <p> Poivron à la niçoise</p> <p> Mais et thon mayonnaise</p> <p>Tarte à la provençale (courgettes, aubergines, poivron rouge)</p>	<p>  Concombres locaux en rondelles</p> <p> Salade de betteraves locales</p> <p> Salade de pois chiches locaux</p> <p>Rosettes et cornichon (*)</p>	<p>  Pastèque BIO locale </p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Salade de penne (thon, pesto rouge et pignons de pin)</p> <p>Crêpes emmental</p>	<p> Salade verte et croûtons</p> <p>Cœur de palmier et maïs</p> <p> Salade façon piémontaise  (œuf, tomate, cornichon) (pdt locales)</p> <p>Cervelas en vinaigrette (*)</p>	<p>Radis et beurre </p> <p>Chou-fleur sauce cocktail </p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, olives noires, poivrons)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>
<p>  Sauté de porc local sauce dijonnaise (*)</p> <p> Poulet rôti au jus</p>	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Filet de limande PMD sauce citron</p>	<p>Paupiette de veau au jus</p> <p> Rôti de dinde sauce caramel</p>	<p> Rôti de veau BIO au jus</p> <p> Cordon bleu de volaille</p>	<p>Thon à la tomate et basilic </p> <p> Emincé de porc local sauce aigre douce (*)</p>
<p> Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Haricots rouges persillés</p>	<p> Brocolis persillés</p> <p> Purée de pommes de terre locales</p>	<p> Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p> Purée de choux de Bruxelles  (pdt locales)</p> <p> Panais locaux en béchamel</p>	<p> Haricots verts persillés</p> <p>Torsades</p>
<p>Gouda</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu la Vache qui rit</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Petits fromages blancs et sucre</p>	<p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Fromage petit moulu</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais petit Cotentin</p> <p>Mimolette</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> Neuville cendré</p> <p>Fromage fondu la vache Picon</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs et sucre</p>
<p> Tarte au chocolat sauce chocolat</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Tarte normande</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Purée de pommes locales </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Beignet fourré chocolat </p> <p> Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes et coings </p> <p>Mousse au chocolat au lait </p> <p>Eclair parfum vanille</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p> Fromage blanc local et coulis</p> <p> Gâteau aux épices (farine locale)</p> <p> Figue fraîche</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade de tomates locales</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>Salade de lentilles locales</p> <p>Feuilleté au fromage</p>	<p>Céleri local en rémoulade</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Salade de pommes de terre locales (cornichon)</p> <p>Tarte au poireaux</p>	<p>Radis et beurre</p> <p>Fond d'artichaut</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Rillettes de thon</p>	<p>Courgettes râpées locales et ciboulette</p> <p>Mais, poivron et emmental</p> <p>Salade de pois chiches locaux</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>	<p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Salade de betteraves BIO</p> <p>Salade de pâtes (torsades locales, tomates, poivrons)</p> <p>Pâté de foie et cornichon (*)</p>
<p>Parmentier de bœuf charolais aux deux pommes (pdt locales)</p> <p>Saucisses de volaille façon chipolata</p>	<p>Sauté de dinde locale sauce au thym</p> <p>Emincé de porc local sauce tomate (*)</p>	<p>Omelette nature</p> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD sauce armoricaine</p>	<p>Echine de porc 1/2 sel local au jus (*)</p> <p>Boulettes de sarrazin sauce tomate</p>	<p>Paëlla de la mer (dés de colin PMD, épices, petit pois, tomate, riz, carottes, céleri, navet)</p> <p>Torsades locales sauce carottes, potiron et mozzarella cheddar</p>
<p>Haricots plats</p> <p>Purée de pommes de terre locales (pdt locales)</p>	<p>Courgettes locales sauce béchamel</p> <p>Pommes de terre grenaille locales ail et persil</p>	<p>Carottes locales persillées</p> <p>Boulgour</p>	<p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Semoule</p>	<p>/</p> <p>/</p>
<p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petits suisses nature et sucre</p>	<p>Camembert</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Fromage frais Rondelé au poivre</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Roulé au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes ananas</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Paris Brest</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p> <p>Millefeuille</p> <p>Melon local</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Liégeois vanille nappé caramel</p> <p>Gâteau poire chocolat (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Compote de pommes abricots</p> <p>Mousse au chocolat noir</p> <p>Riz au lait</p> <p>Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 02 au 06 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>100% Salade verte et maïs</p> <p>Salade de haricots verts</p> <p>Salade de haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Crêpes au champignon</p>	<p>LOCAL 100% Carottes râpées locales</p> <p>100% Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>Mais et thon vinaigrette</p> <p>Tarte aux fromages (emmental, mozzarella, fromage italien type parmesan)</p>	<p>LOCAL 100% Emincé de chou rouge local</p> <p>100% Poireaux en vinaigrette</p> <p>LOCAL AB Taboulé de petit épeautre BIO local (Petit épeautre, concombre, jus de tomate, menthe, poivron, jus citron)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*)</p>	<p>LOCAL 100% Salade de tomates locales</p> <p>Poivron à la niçoise</p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, olives noires, poivrons)</p> <p>Rillettes de thon</p>	<p>LOCAL 100% Concombres locaux en rondelles</p> <p>Cœur de palmier et maïs</p> <p>LOCAL Salade façon piémontaise (œuf, tomate, cornichon) (pdt locales)</p> <p>Pâté de campagne et cornichon (*)</p>
<p>LOCAL Sauté de bœuf local sauce au paprika persil</p> <p>POISSON LOCAL Poulet rôti au jus</p>	<p>Nuggets de poulet</p> <p>LOCAL Côte de porc local sauce crème champignons (*)</p>	<p>LOCAL Steak haché de veau LR sauce poivrade</p> <p>LOCAL Sauté de dinde locale sauce tomate</p>	<p>LOCAL Penne sauce chou-fleur, œuf et cantal AOP</p> <p>LOCAL Emincé de porc local sauce dijonnaise (*)</p>	<p>Paupiette de veau jus aux oignons</p> <p>Beignets de calamar</p>
<p>LOCAL Carottes locales à la provençale</p> <p>LOCAL Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>LOCAL Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)</p> <p>LOCAL Purée de patates douces locales</p>	<p>Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts et navets)</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Epinards branches béchamel</p> <p>Penne</p>	<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Blé</p>
<p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Edam</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Gouda</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Petits fromages blancs nature et sucre</p>	<p>Camembert</p> <p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>LOCAL Fromage blanc local et sucre</p>	<p>AB Fromage frais fouetté BIO</p> <p>Carré</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages blancs nature et sucre</p>
<p>Compote allégée pommes nectarines</p> <p>Mousse au café</p> <p>Donuts</p> <p>100% Fruit frais</p>	<p>100% Salade de fruits frais</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Tarte normande</p> <p>100% Fruit frais</p>	<p>100% Purée de pommes</p> <p>Crème dessert saveur café</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>100% Fruit frais</p>	<p>100% Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au citron</p> <p>LOCAL Cake au chocolat (farine locale)</p> <p>100% Fruit frais</p>	<p>LOCAL Purée de pommes locales parfumée à la cannelle</p> <p>100% Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Choux à la crème</p> <p>100% Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 09 au 13 Octobre 2023

\*\*\*Europe\*\*\*

\*Amérique latine\*

\*\*\*Australie\*\*\*

\*\*Côte d'Ivoire\*\*

\*\*\*Japon\*\*\*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Panais local en rémoulade</p> <p> Salade de tomates locales</p>	<p> Salade iceberg vinaigrette chimichurri</p> <p> Salade verte et maïs</p>	<p> Salade de mâche, betteraves locales et noix de cajou</p> <p> Salade de betteraves locales, pommes et noix</p>	<p>Carottes bâtonnets cuites vinaigrette curry miel gingembre</p> <p>Thon et guacamole</p>	<p>  Emincé de chou blanc local vinaigrette sésame soja</p> <p> Salade asiatique (carottes, chou chinois, sojas)</p>
<p>Poisson Meunière frais (*Colin d'Alaska PMD)</p> <p>Pavé de poisson sauce Bercy (*hoki PMD)</p>	<p> Emincé de bœuf sauce barbecue</p> <p>Chili con carné et sa tortilla (égrené de bœuf, carottes, haricots rouges, tomates)</p>	<p> Escalope de dinde locale cheddar sauce tomate</p> <p>Boulettes au mouton sauce crème herbes</p>	<p> Poulet sauce kedjenou (tomate, aubergine, oignon, gingembre)</p> <p>Samoussas de légumes sauce soja</p>	<p>Riz sauce teriyaki et œuf dur</p> <p> Pâtes locales sauce aux légumes sojas</p>
<p>Petits pois très fins</p> <p> Purée de potiron (pdt locales)</p>	<p>Haricots rouges persillés</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Penne</p> <p> Frites fraîches locales et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p>Semoule</p> <p>Riz</p>	<p>/</p> <p>/</p>
<p> Neuville aux herbes</p> <p>Petits fromages blancs au lait entier et sucre</p>	<p>Gouda</p> <p> Fromage blanc local</p>	<p>Fromage frais Tartare</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> Fromage fondu la vache qui rit BIO</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Mixe lait vanille et fruit exotique (lait local)</p> <p> Mixe lait mandarine saveur vanille (lait local)</p>
<p>Barre bretonne</p> <p>Paris Brest</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Galette pur beurre et confiture de lait</p> <p>Galette pur beurre et confiture</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Assiette de fruits frais</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Ananas sauce chocolat</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Sablés coco</p> <p>Sablés</p> <p> Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 16 au 20 Octobre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Emincé de chou blanc local</p> <p> Salade de betteraves locales</p> <p> Salade de lentilles locales</p> <p>Tarte à la provençale (courgettes, aubergines, poivron rouge)</p>	<p> Radis et beurre</p> <p>Salade de haricots beurre</p> <p> Salade de pommes de terre locales (cornichon)</p> <p>Feuilleté au fromage fondu</p>	<p> Salade verte et croûtons</p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p> Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Tarte au poireau</p>	<p> Emincé de chou rouge local</p> <p>Chou-fleur sauce tartare </p> <p>Crêpes emmental</p> <p>Pâté pur volaille et cornichon</p>	<p> Carottes râpées locales</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>Salade de penne (thon, pesto rouge et pignons de pin)</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>
<p> Cordon bleu</p> <p> Escalope de dinde locale sauce dijonnaise</p>	<p> Sauté de porc local sauce tomate (*)</p> <p>Saucisses de volaille façon chipolata</p>	<p> Boulettes au mouton sauce marocaine</p> <p> Rôti de porc local au jus (*)</p>	<p> Echine de porc 1/2 sel local au jus (*)</p> <p> Dahl de lentilles (lentilles locales, carottes, pulpe de tomates, lait de coco)</p>	<p> Parmentier de poisson PMD à la courge butternut BIO (pdt locales)</p> <p>Pavé de colin d'Alaska PMD sauce aux agrumes</p>
<p> Panais local sauce béchamel </p> <p> Purée de pommes de terre locales </p>	<p> Carottes locales persillées </p> <p> Haricots blancs coco BIO locaux sauce tomate </p>	<p> Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)</p> <p>Semoule</p>	<p> Légumes façon maillot (petit pois, carottes, haricots verts)</p> <p>Riz</p>	<p> Purée de courge butternut BIO (pdt locales) </p> <p>Semoule</p>
<p> Coulommiers</p> <p>Fromage petit moulé</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> Fromage frais Fraidou</p> <p> Neuville cendré</p> <p> Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p> Cantal AOP</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> Neuville au poivre</p> <p>Fromage fondu la vache Picon</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>	<p> Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p> Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Choux à la crème</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Purée de pommes locales </p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Semoule au lait</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Purée de pommes fraises</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Tarte normande</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Donuts</p> <p> Fruit frais</p>	<p> Banane sauce chocolat </p> <p>Mousse au café</p> <p> Moelleux au chocolat pépites (farine locale) </p> <p> Fruit frais</p>