

# Self Collège et Lycée St Charles

Semaine du 08 au 12 Janvier 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>100% de légumes</p> <p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>LOCAL</p> <p>Salade de betteraves locales</p> <p>LOCAL</p> <p>Salade de pois chiches locaux</p> <p>Crêpes champignons</p>	<p>100% de légumes</p> <p>Carottes râpées locales</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Salade de pommes de terre (cornichon et pdt locales)</p> <p>Rosettes et cornichon (*)</p>	<p>100% de légumes</p> <p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Cœurs de palmier et maïs</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Tarte aux poireaux</p>	<p>100% de légumes</p> <p>Pomelos et sucre</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>LOCAL</p> <p>Salade de haricots rouge BIO locaux comme un chili (haricots rouges et tomates)</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p>	<p>100% de légumes</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Velouté de poireaux et pdt (poireaux locaux)</p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, olives noires, poivrons)</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>
<p>LOCAL</p> <p>Sauté de dinde locale sauce crème champignon</p> <p>LOCAL</p> <p>Saucisse de Toulouse (*)</p>	<p>LOCAL</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>LOCAL</p> <p>Curry de légumes et pdt (Pdt locales, carottes, courgettes, haricots plats, pois chiches, pulpe de tomate, oignon) (plat complet végétarien)</p>	<p>LOCAL</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)</p> <p>LOCAL</p> <p>Sauté de porc local sauce tomate (*)</p>	<p>LOCAL</p> <p>Rôti de bœuf local au jus</p> <p>Bolognaise de canard</p>	<p>Dés de poisson PMD sauce curry</p> <p>Beignets de poisson PMD et citron</p>
<p>LOCAL</p> <p>Navets locaux sauce béchamel</p> <p>LOCAL</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>LOCAL</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petit pois, haricots verts et navets)</p> <p>LOCAL</p> <p>Lentilles mijotées locales</p>	<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Riz</p>	<p>Choux fleurs béchamel</p> <p>Torsades</p>	<p>Epinards branches béchamel</p> <p>Semoule</p>
<p>Gouda</p> <p>Camembert</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Petits fromages frais nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>LOCAL</p> <p>Neuville aux herbes</p> <p>Fromage petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Petits fromages frais nature et sucre</p>	<p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage frais Rondelé au poivre</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>	<p>Fromage fondu la Vache Picon</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Salade de fruits</p> <p>Mousse au café</p> <p>Eclair parfum vanille</p> <p>100% de légumes</p> <p>Fruit frais</p>	<p>LOCAL</p> <p>Purée de pommes locales CPNE</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p> <p>Muffin vanille aux pépites de chocolat</p> <p>100% de légumes</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Gaufre Liégeoise</p> <p>100% de légumes</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes fraises</p> <p>Dessert lacté gélifié flan saveur vanille nappé caramel</p> <p>Galette des rois</p> <p>100% de légumes</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>LOCAL</p> <p>Gâteau chocolat poire CPNE (farine locale)</p> <p>100% de légumes</p> <p>Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 15 au 19 Janvier 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Endives locales et croûtons</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p> Salade de pommes de terre (cornichon et pdt locales)</p> <p>Crêpes au fromage</p>	<p> Navets râpés locaux</p> <p>Mais, poivron et emmental</p> <p> Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux, tomates, et maïs)</p> <p>Tarte à la provençale (courgettes, aubergines, poivron rouge)</p>	<p> Salade local en rémoulade</p> <p>Haricots verts en vinaigrette</p> <p>Haricots blancs à la marocaine</p> <p>Rillettes de thon</p>	<p> Salade verte et noix</p> <p> Houmous de betteraves locales</p> <p>Salade de penne (thon, pesto rouge et pignons de pin)</p> <p>Tartine œuf ciboulette</p>	<p> Emincé de chou blanc local</p> <p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Salade de blé aux petits légumes (carottes, céleris, poireaux et oignons)</p> <p>Pâté de foie et cornichon (*)</p>
<p> Cordon bleu de volaille</p> <p> Côte de porc local au jus (*)</p>	<p> Emincé de porc local sauce dijonnaise (*)</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</p>	<p> Rôti de dinde au jus</p> <p> Sauté de bœuf local sauce au paprika et persil</p>	<p> Tartiflette végétarienne (pdt locales) et salade verte</p> <p>Pané de blé, graines, emmental et épinards</p>	<p>Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD sauce tomate</p> <p>Jambonneau (*)</p>
<p>Légumes façon maillot (petit pois, carottes, haricots verts)</p> <p> Purée de patates douces locales CPNE</p>	<p> Carottes locales persillées CPNE</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Brocolis sauce béchamel</p> <p>Boulgour</p>	<p>Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)</p> <p>Semoule</p>	<p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Riz</p>
<p>Fromage frais Petit Louis</p> <p>Edam</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Emmental</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Cantal AOP</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petits fromages frais nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Croûte noire</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>
<p>Coupelle de purée de pommes et ananas</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Tarte normande</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Beignet au chocolat</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes</p> <p>Riz au lait</p> <p>Barre bretonne</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Mousse au café</p> <p>Paris Brest</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p> Gâteau aux pommes CPNE (farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 22 au 26 Janvier 2024

\*\*\*Menu Allemand\*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Radis et beurre</p> <p>Cœurs de palmier et maïs</p> <p>Salade de lentilles locales</p> <p>Feuilleté au fromage</p>	<p>Panais local râpé en rémoulade</p> <p>Fond d'artichaut</p> <p>Mais et thon en vinaigrette</p> <p>Quiche lorraine (*)</p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Haricots beurre vinaigrette</p> <p>Salade de haricots rouge BIO locaux comme un chili (haricots rouges et tomates)</p> <p>Pâté de lapin et cornichon (*)</p>	<p>Emincé de chou blanc local</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Pizza tomate, emmental, mozzarella</p>	<p>Salade verte et oignons frits</p> <p>Salade de pommes de terre façon kartoffelsalat (pdt locales)</p>
<p>Sauté de bœuf local sauce aux olives</p> <p>Cuisse de poulet sauce crème champignon</p>	<p>Potimenter de poisson PMD (pdt locales) CPNE et salade verte</p> <p>Beignets de calamar et quartier de citron</p>	<p>Omelette nature OPA sauce tomate</p> <p>Sauté de dinde locale sauce aigre douce</p>	<p>Dahl de lentilles et riz (lentilles locales, carottes, pulpe de tomates, lait de coco)</p> <p>Torsades sauce bolognaise lentilles verte locales et emmental</p>	<p>Saucisses de Strasbourg (*)</p> <p>Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD sauce bretonne</p>
<p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, haricots verts et navets)</p> <p>Pommes de terre vapeurs locales</p>	<p>Purée de potiron CPNE (pdt locales)</p> <p>Gratin de fenouil et pdt (Pdt locales)</p>	<p>Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)</p> <p>Pâtes locales</p>	<p>/</p> <p>/</p>	<p>Chou à choucroute</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>
<p>Edam</p> <p>Carré</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Petits fromages frais nature et sucre</p>	<p>Camembert</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Neuville au poivre</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Petits fromages frais nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Fromage frais petit Louis</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Munster AOP</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Crème dessert saveur café</p> <p>Millefeuille</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Donuts</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes locales et mirabelle CPNE</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Cake coco CPNE (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé caramel</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes locales parfumée à la cannelle CPNE</p> <p>Beignet fourré chocolat</p> <p>Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 29 Janvier au 02 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade iceberg et croûtons</p> <p>Potage poireaux, navets, carottes locales CPNE</p> <p>Salade de pois chiches</p> <p>Crêpes au champignon</p>	<p>Radis et beurre 1/2 sel</p> <p>Haricots verts en vinaigrette</p> <p>Salade de pommes de terre (cornichon et pdt locales)</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p>Endives locales et noix</p> <p>Mais, poivron et emmental</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Rillettes de thon CPNE</p>	<p>Emincé de chou rouge local</p> <p>Salade de betteraves locales</p> <p>Salade façon piémontaise (*) (porc, tomate, cornichon) (pdt locales)</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>	<p>Céleri local en rémoulade</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, olives noires, poivrons)</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>
<p>Tarte fromage emmental, mozzarella</p> <p>Flan patate douce, pdt et mozzarella (pdt locales)</p>	<p>Sauté de dinde locale sauce tomate</p> <p>Côte de porc local au jus (*)</p>	<p>Steak haché de veau LR au jus</p> <p>Boulettes au mouton et bœuf sauce marocaine</p>	<p>Médailillon de merlu PMD sauce crème</p> <p>Echine de porc 1/2 sel local au jus (*)</p>	<p>Crêpes au fromage et salade verte</p> <p>Beignet de calamar et citron</p>
<p>Salade verte</p> <p>/</p>	<p>Carottes persillées et pdt locales CPNE</p> <p>Purée de haricots verts CPNE (pdt locales)</p>	<p>Légumes couscous (carottes, courgettes, navets, pois chiches, céleris, poivrons)</p> <p>Haricots blancs coco Bio légumes sauce tomate</p>	<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Epinards branches béchamel</p> <p>Coquillettes</p>
<p>Neuille aux herbes</p> <p>Fromage fondu Vache picon</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Petit cotentin</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Petits fromages frais nature et sucre</p>	<p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Petit Trôo ail et fines herbes</p> <p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p>
<p>Pêche au sirop</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Paris Brest</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes locales et cube de pommes saveur vanille CPNE</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Cake au chocolat (farine locale)</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes coings</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Crêpe nature et sucre</p> <p>Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 05 au 09 Février 2024

\*\*\*Nouvel an chinois\*\*\*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Radis noir Bio local en rémoulade</p> <p> Poireaux en vinaigrette</p> <p> Salade mexicaine (haricots rouges BIO locaux, tomates, et maïs)</p> <p>Tarte à la provençale (courgettes, aubergines, poivron rouge)</p>	<p> Carottes râpées locales</p> <p> Cœurs de palmier et maïs</p> <p> Salade de lentilles locales</p> <p>Rosettes et cornichon (*)</p>	<p> Pomelos et sucre</p> <p> Velouté poireaux et pdt (poireaux locaux)</p> <p>Salade de blé aux petits légumes (carottes, céleris, poireaux et oignons)</p> <p>Saucisson à l'ail et cornichon (*)</p>	<p> Emincé de chou blanc local vinaigrette sésame soja</p> <p>Salade asiatique (carottes locales et chou chinois sauce soja)</p> <p>Soupe de légumes variés</p> <p>Nem au poulet</p>	<p> Salade verte et maïs</p> <p>Fond d'artichaut</p> <p>Salade de pâtes (torsades, tomates, poivrons)</p> <p>Pâté breton et cornichon (*)</p>
<p> Sauté de bœuf local sauce façon mode</p> <p> Chipolata (*)</p>	<p>Nuggets emmental</p> <p>Omelette nature OPA</p>	<p> Aiguillettes de poulet sauce piquante</p> <p> Sauté de dinde locale sauce charcutière</p>	<p> Riz sauce teriyaki (gingembre et sésame) et œuf dur CPNE (plat complet)</p> <p> Emincé de porc local sauce caramel (*)</p>	<p>Dés de poisson PMD sauce basilic</p> <p>Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD sauce armoricaine</p>
<p>Choux de Bruxelles</p> <p> Pommes de terre grenailles locales</p>	<p> Panais locaux sauce béchamel CPNE</p> <p> Haricots blancs coco Bio locaux sauce tomate</p>	<p> Chou fleur en béchamel</p> <p> Coquillettes locales</p>	<p>Riz</p> <p>Pâtes saveur asiatique</p>	<p> Purée de carottes CPNE (pdt locales)</p> <p>Printanière de légumes (pommes de terre, petit pois, haricots verts, carottes, oignons)</p>
<p> Neuville au poivre</p> <p>Brie</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Petits fromages frais nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Tartare</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p> Saint Nectaire AOP</p> <p>Fromage frais Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Gouda</p> <p> Fromage frais fouette Bio</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu Vache Picon</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>
<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Mousse au citron</p> <p>Tarte au flan</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur chocolat</p> <p>Choux à la crème</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes</p> <p>Riz au lait</p> <p>Donuts</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mix lait fruit exotique saveur vanille</p> <p>Tarte noix de coco</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Compote allégée en sucre pommes pêche</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p> Cake nature CPNE (farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 12 au 16 Février 2024

\*\*\*Menu Saint Valentin\*\*\*

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Céleri rave local et branche en rémoulade</p> <p>Chou fleur sauce cocktail</p> <p> Salade de haricots rouge BIO locaux comme un chili (haricots rouges et tomates)</p> <p>Crêpes au champignon</p>	<p> Endives locales et noix</p> <p>Poivrons à la niçoise</p> <p> Salade de pommes de terre (cornichon, et pdt locales)</p> <p>Feuilleté au fromage</p>	<p> Carottes râpées locales vinaigrette passion</p> <p> Salade de betteraves locales</p> <p>Salade de riz (riz, tomates, maïs, olives noires, poivrons)</p> <p>Rillettes de sardines et céleri</p>	<p> Emincé de chou rouge local</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p> Soupe de lentilles locales</p> <p>Cervelas en vinaigrette (*)</p>	<p> Panais local en rémoulade</p> <p>Cœurs de palmier et maïs</p> <p>Salade de penne (thon, pesto rouge et pignons de pin)</p> <p>Tarte aux poireaux</p>
<p>Emincé de volaille kebab</p> <p>Omelette nature</p>	<p> Sauté de dinde locale sauce au thym</p> <p> Emincé de porc local sauce au paprika et persil (*)</p>	<p> Emincé de saumon sauce crème</p> <p>Dés de poisson PMD sauce tomate</p>	<p> Rôti de veau Bio au jus</p> <p>Nuggets de poulet</p>	<p> Médaillon de merlu PMD sauce crème</p> <p> Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette et salade verte (Pdt locales)</p>
<p>Brocolis persillés</p> <p>Frites et ses dosettes de ketchup et mayonnaise</p>	<p> Navets locaux sauce tomate CPNE</p> <p> Lentilles locales mijotées</p>	<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p>Gnocchis à la betteraves</p>	<p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Riz</p>	<p>Epinars branches béchamel</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>
<p>Fourme d'Ambert AOP</p> <p>Camembert</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais Petit cotentin</p> <p>Gouda</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p> Petit Trôo ail et fines herbes</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Coulommiers</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Fromage fondu la vache qui rit</p> <p>Bûche mélange</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Salade de fruits frais</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Eclair parfum café</p>	<p>Purée de pommes et poires</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Beignet aux pommes</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Fromage blanc local et coulis de fruits rouges</p> <p> Cake à la praline rose CPNE (farine locale)</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Crème dessert café</p> <p>Tarte normande</p>	<p> Purée de pommes locales CPNE et brisure de spéculoos</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Barre bretonne</p>
<p> Fruit frais</p>	<p> Fruit frais</p>	<p> Fruit frais</p>	<p> Fruit frais</p>	<p> Fruit frais</p>

# Self Collège et Lycée St Charles



Semaine du 19 au 23 Février 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p> Salade verte et croûtons</p> <p>Macédoine mayonnaise (carottes, pois doux, haricots verts, flageolets verts, navets)</p> <p>Haricots blancs au cerfeuil</p> <p>Quiche lorraine (*)</p>	<p>  Carottes râpées locales</p> <p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Mais et thon vinaigrette</p> <p>Crêpes au fromage</p>	<p>  Céleri local en rémoulade</p> <p>Poireaux en vinaigrette</p> <p> Salade de pâtes (torsades locales, tomates, poivrons)</p> <p>Saucisson sec et cornichon (*)</p>	<p>  Radis noir Bio local vinaigrette</p> <p>Fond d'artichaut</p> <p>Taboulé (semoule, concombre, jus de tomate, menthe, poivron)</p> <p>Pâté de volaille et cornichon</p>	<p>  Endives locales et croûtons</p> <p>Mais poivron et emmental</p> <p> Salade de pois chiches locaux</p> <p>Mousse de canard et cornichon</p>
<p>  Sauté de bœuf local sauce poivrade</p> <p> Cordon bleu</p>	<p> Purée de pommes de terre locales et lentilles</p> <p> Tortilla de pdt (pdt locales)</p>	<p>  Escalope de dinde locale au jus</p> <p>  Rôti de porc local au jus (*)</p>	<p> Poulet rôti au jus</p> <p>Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD pané au riz soufflé et citron</p>	<p>Morceaux de filet de colin d'Alaska PMD sauce coco citron vert</p> <p>Torsades sauce carotte, potiron et mozzarella cheddar</p>
<p>Carottes locales persillées</p> <p> Purée de patate douce locales</p>	<p>Salade verte</p> <p>/</p>	<p>Gratin de chou-fleur et brocolis</p> <p> Pommes de terre grenailles locales</p>	<p>Ratatouille (aubergines, courgettes, oignons et sauce tomate)</p> <p> Pommes de terre vapeur locales</p>	<p>Haricots beurre persillés</p> <p>Riz</p>
<p>Camembert</p> <p>Edam</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Fromage frais petit cotentin</p> <p>Brie</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Saint Paulin</p> <p>Carré</p> <p>Petits fromages blancs aux fruits</p> <p>Petits fromages frais nature et sucre</p>	<p>Pont l'Évêque AOP</p> <p>Croute noire</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p> Fromage blanc local et sucre</p>	<p>Fromage frais fouette Bio </p> <p>Coulommiers</p> <p>Yaourt à la pulpe de fruits</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>
<p>Purée de pommes pruneaux</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Choux à la crème</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Gaufre Liégeoise</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Banane sauce chocolat</p> <p>Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Purée de pommes abricots</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Millefeuille</p> <p> Fruit frais</p>	<p>Salade de fruits frais</p> <p>Liégeois café</p> <p> Moelleux au chocolat et pépites de chocolat CPNE (farine locale)</p> <p> Fruit frais</p>