



Mardi 1
Escalope de dinde sauce champignons
Petit pois carottes
Fromage Bio
Pana cotta au chocolat (Fait Maison !)

Mercredi 2
Salade piémontaise (Fait Maison !)
Steak haché de bœuf sauce tomate grill
Haricots verts
Fromage blanc aux fruits

Jeudi 3
Œuf dur Bio mayonnaise Bio
Chilli végétarien
Riz pilaf
Clafoutis aux pommes caramélisées
HVE (Fait Maison !)

Vendredi 4
Rosette/cornichons
Poisson blanc MSC sauce citron
Trio de légumes Bio
Ananas frais

Lundi 7
Salade verte HVE
Gratin de pâtes aux légumineuses et épinard à la crème (Fait Maison !)
Yaourt végétal aux fruits

Mardi 8
Betterave rouge mimosa
Emincé de bœuf à la Hongroise
Duo de carottes
Pomme Bio

Mercredi 9
Salade verte HVE
Bruschetta au thon et légumes à la Provençale (Fait Maison !)
Crème brûlée (Fait Maison !)

Jeudi 10
Carottes râpées
Saucisse de Montbéliard IGP
Pommes de terre sautées et **cancoillote IGP**
Mousse chocolat (Fait Maison !)

Vendredi 11
Sauté de poulet Basquaise
Semoule HVE aux petits légumes
Fromage à la coupe
Ananas frais

Lundi 14
Salade verte
Lasagne de bœuf (Fait Maison !)
Compote de fruits Bio

Mardi 15
Salade de coleslaw
Omelette **BBC** (œufs de poules élevées en plein air)
Pommes de terre à la provençale
Fondant vanille végétal

Mercredi 16
Concombre/demi-œuf dur
Jambon cuit fumé du Haut Doubs
Petit pois et gratin de pommes de terre
Poire

Jeudi 17
Terrine de campagne
Filet de dinde sauce crème et champignons de Paris
Mélange haricots verts/flageolets verts
Cloche vanille et crème anglaise

Vendredi 18
Petit poisson merlu pané MSC
citron et sauce curry
Courgette Bio sauce tomate basilic Bio
Fromage à la coupe
Verrine au citron (Fait Maison !)

Lundi 21
Férié

Mardi 22
Asperge mayonnaise
Boulette de bœuf sauce tomate
Pâtes HVE
Yaourt aux fruits

Mercredi 23
Salade verte HVE et tomates cerises
Croque Monsieur au thon (Fait Maison !)
Cookies (Fait Maison !) et crème anglaise

Jeudi 24
Concombre feta AOP
Poulet rôti
Haricot vert Bio
Kiwi HVE

Vendredi 25
Poisson blanc MSC sauce provençale
Riz pilaf
Fromage à la coupe
Crème brûlée (Fait Maison !)

Lundi 28
Tomate/maïs
Emincé de porc LR sauce moutarde
Brocolis Bio
Compote de fruits chantilly

Mardi 29
Pépite de saumon MSC sauce aneth
Semoule aux petits légumes
Fromage à la coupe
Liegeois

Mercredi 30
Salade de cœur de blé HVE composée
Escalope de dinde au jus
Carottes persillées
Gâteau chocolat (Fait Maison !) et crème anglaise



Nos Labels

AOP (Appellation d'Origine Protégée) : produit dont le savoir-faire de sa production est reconnu

HVE : produit dont au moins 95% des matières premières sont issues d'exploitations de Haute Valeur Environnementale

BBC : démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de l'alimentation en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux

IGP (Indication Géographique Protégée) : produit dont la qualité est liée à son lieu d'élaboration

Fait Maison : recette cuisinée sur place par le cuisinier et son équipe !

Bio : produit issu d'agriculture Biologique

MSC (Marine Stewardship Council) : produit issu d'une pêche durable responsable

LR (Label Rouge) : produit dont le niveau de qualité est supérieur à un similaire

Les fruits & légumes dans ton assiette

Tomate
Maïs
Petit pois
Carotte
Brocolis

Pomme
Courgette
Salade verte
Betterave
Ananas

Concombre
Haricot vert
Pommes de terre
Poire
Kiwi

Epinard
Asperge
Citron
Haricots
Cornichon