



Du 01 Janvier au 05 Janvier 2018



VACANCES SCOLAIRES

LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
NOUVEL AN	 Potage de légumes	Céleri à la rémoulade Chou rouge râpé vinaigrette	Laitue iceberg Salade coleslaw	Rosette et cornichon Œuf dur mayonnaise
	 Sauté de bœuf sauce dijonnaise Sauté de dinde sauce blanquette	Saucisse de Toulouse Saucisse de volaille	poisson mariné à la provençal poisson mariné au thym citron	Filet de saumon à l'estragon Filet de lieu noir sauce citron
	Haricots verts et flageolets	 Pommes smiles	Pommes rissolées	Blé et piperade
	Croc lait Rondelé nature	 Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	 Camembert Tomme blanche	Fromage blanc nature sucré Fromage blanc aux fruits
	 Fruit de saison Fruit de saison	 Tarte Normande Tarte flan	 Ile flottante	 Fruit de saison Fruit de saison
	GOUTER Pompon cacao Lait Compote de pomme	GOUTER Baguette et croqlait Jus de pomme	GOUTER Féline à la fraise Gélifié caramel Fruit	GOUTER Baguette et confiture d'abricot Compote de fraise Yaourt sucré

Plats préférés des enfants 

Recettes développement durable 

Innovation culinaire 

Produits BIO 

Race à viande 

Critère de qualité 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Production locale 

Elaboré dans nos cuisines 



Du 08 Janvier au 12 Janvier 2018



LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Crêpe jambon fromage	Salade harmonie Salade farandole	 Potage de courgettes et pommes de terre 	 Salade de mâche et betteraves Salade verte et croûtons 	 Carottes râpées à la vinaigrette Chou blanc râpé
Poissonnette Colin meunier	 Boulettes de soja tomate basilic sauce à l'ail Nugget's de blé	Sauté de dinde au jus Sauté de porc à l'ancienne	 Rôti de bœuf et ketchup Rôti de porc au jus	 Poisson crumble/pain d'épices Poisson gratiné au fromage
Ratatouille et riz	 <b>Boulgour au jus</b>	Carottes à la crème	Chou fleur au parfum des Antilles	 Epinards à la béchamel et pommes de terre
Coulommiers Bûchette mi-chèvre	Mimolette Emmental 	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Petit Louis  Tartare ail et fines herbes	 Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits 
 Fruit de saison  Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait Gélifié nappé au caramel	Fruit de saison  Fruit de saison	 Galette des Rois  	 Eclair au chocolat Eclair vanille
<b>GOUTER</b> Baguette et miel Petit suisse aux fruits Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Barre bretonne Lait Fruit	Baguette et confiture de prunes Lait Compote de pomme	<b>GOUTER</b> Biscotte et pâte à tartiner Lait Fruit	<b>GOUTER</b> Baguette et st môret Jus de pomme

Plats préférés des enfants 

Recettes développement durable 

Innovation culinaire 

Produits BIO 

Race à viande 

Critère de qualité 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Production locale 

Elaboré dans nos cuisines 



Du 15 Janvier au 19 Janvier 2018



LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte et maïs Endives vinaigrette	Betteraves vinaigrette Macédoine vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Chou rouge vinaigrette	Potage potiron	Cœur de frisée Salade coleslaw
Sauté bœuf aux oignons Sauté de poulet basilic	Hoki pané frais Limande meuniere	Potée (Echine de porc, saucisse fumée, chou vert, carottes, poireaux, navets, pommes de terre)	Escalope de veau haché sauce forestière Steack haché sauce tomate	Moules à la crème Cube de colin sauce crevette
Petits pois et carottes	Piperade et boulgour	Potée sans porc *	Purée de pommes de terre	Frites
Fromage fondu Rondelé nature	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré	Montboissier Gouda	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Brie Tomme blanche
Compote de pommes Compote de pomme-banane	Fruit de saison Fruit de saison	Fromage blanc, compote de pêche et spéculoos Fromage blanc framboise et oréo	Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux ananas
GOUTER Baguette et confiture de groseille Yaourt nature sucré Jus d'orange	GOUTER Pain au chocolat Lait Fruit	Baguette et pâte a tartiner Jus de raisin Yaourt aux fruits	GOUTER Bongateau chocolat Yaourt nature sucré Fruit	GOUTER Baguette et rondelé nature Jus de pomme

Plats préférés des enfants

Recettes développement durable

Innovation culinaire

Produits BIO

Race à viande

Critère de qualité

Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale

Elaboré dans nos cuisines



Du 22 Janvier au 26 Janvier 2018



LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Salade piémontaise (sans jambon)	Cœur de scarole Salade fantaisie vinaigrette Brésil	 Potage freneuse (Navets et pommes de terre)	 Carottes râpées vinaigrette  Salade coleslaw	Chiffonnade de salade vinaigrette au caramel Chou blanc sauce échalote
Calamars à la romaine Nugget's de poisson	Cordon bleu Pavé du fromager	Rôti de veau sauce Vallée d'auge Rôti de porc à l'ancienne	 Aïoli et ses légumes (Filet de poisson, œuf dur, sauce aïoli, chou fleur, pommes de terre, haricots verts)	Filet de colin meunière Poisson mariné au thym
Epinards béchamel	Haricots beurre	 Riz créole		Pèle mêle à la provençale
Edam Bleu d'Auvergne	 Bûchette mi-chèvre Camembert	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Tartare ail et fines herbes Fraidou	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré
 Fruit de saison Fruit de saison	 Eclair au chocolat Eclair à la vanille	 Fruit de saison Fruit de saison	Pêches au sirop Abricots au sirop	Chou vanille
<b>GOUTER</b> Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Petit suisse aux fruits	<b>GOUTER</b> Gaufre pâtissière Lait Compote pomme cassis	Baguette et beurre Petit suisse sucré Jus de pomme	<b>GOUTER</b> Croissant emballé Compote de pomme lait	<b>GOUTER</b> Baguette et confiture de fraise Jus de raisin Velouté fruit

Plats préférés des enfants



Innovation culinaire



Race à viande



Recettes d'Ici et d'ailleurs



Recettes développement durable



Produits BIO



Critère de qualité



Production locale



Elaboré dans nos cuisines





Du 29 Janvier au 02 Février 2018



LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade de mâche et carottes vinaigrette agrumes</p> <p>Salade verte </p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Maïs vinaigrette</p>	<p>Salade des Antilles (Iceberg, croûtons, vinaigrette ananas et pamplemousse)</p> <p>Mélange provençal</p>	<p>Potage Crécy (Carottes)</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Chou rouge râpé vinaigrette</p>
<p>Saucisse de Francfort</p> <p>Saucisse de volaille</p>	<p>Boulette de saumon sauce aneth</p> <p>boulette de poisson blanc sauce crème</p>	<p>Paëlla au poulet</p>	<p>Rôti de bœuf au jus</p> <p>Rôti de dinde à la tomate</p>	<p>Hoki sauce armoricaine</p> <p>Steack de colin à l'oseille</p>
<p>Lentilles</p>	<p>Petit pois</p>	<p>Paëlla au poulet</p>	<p>Haricots verts et flageolets</p>	<p><b>Chou fleur braisé</b></p>
<p>Cotentin</p> <p>Saint môret</p>	<p>Petit suisse nature sucré</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Saint Paulin </p> <p>Montboissier </p>	<p>Yaourt nature sucré </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Brie</p> <p>Tomme blanche</p>
<p>Compote de pommes</p> <p>Compote de poires</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Milk shake à la framboise 100</p> <p>Milk shake au cacao 100</p>	<p>Fruit de saison </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crêpe saveur caramel au beurre salé</p> <p>Crêpe au chocolat </p>
<p>GOUTER</p> <p>Baguette et pâte à tariner</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>GOUTER</p> <p>Pompom cacao</p> <p>Lait</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Baguette et croqlait</p> <p>Jus de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Féline à la fraise</p> <p>Gélinifé caramel</p> <p>Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Compote de fraise</p> <p>Yaourt sucré</p>
<p>Plats préférés des enfants </p> <p>Recettes développement durable </p>	<p>Innovation culinaire </p> <p>Produits BIO </p>	<p>Race à viande </p> <p>Critère de qualité </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p> <p>Production locale </p>	<p>Elaboré dans nos cuisines </p>



Du 05 Février au 09 Février 2018



LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue Iceberg Endives vinaigrette	Salade de lentilles Salade de maïs	Potage à la tomate	Carottes râpées vinaigrette Chou blanc râpé vinaigrette	Salade coleslaw Cœur de frisée
Nuggets de volaille Nuggets de blé	Sauté de bœuf sauce Lyonnaise Sauté de porc sauce tajine	Couscous merguez	Coquillettes à la Romagnola (Oignons, courgettes sauce tomate, haché de bœuf)	Colin poêlé et sauce tartare Colin meunière
Riz sauce tomate	Julienne de légumes			Rosties de légumes
Emmental Mimolette	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre	Carré de l'Est Tomme blanche	Rondelé nature Fraidou
Mousse au chocolat au lait Gélifié à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote de pomme-abricot	Roulé abricot Roulé à la framboise
GOUTER Baguette et miel Petit suisse aux fruits Jus d'orange	GOUTER Barre bretonne Lait Fruit	Baguette et confiture de prunes Lait Compote de pomme	GOUTER Biscotte et pâte à tartiner Lait Fruit	GOUTER Baguette et st môret Jus de pomme

Plats préférés des enfants



Recettes développement durable



Innovation culinaire



Produits BIO



Race à viande



Critère de qualité



Recettes d'Ici et d'ailleurs



Production locale



Elaboré dans nos cuisines





Du 12 Février au 16 Février 2018



LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Crêpe jambon fromage	Céleri à la rémoulade Trio de crudités	Rosette et cornichons Roulade de volaille	<b>Repas nouvel an chinois</b> Nems au poulet	Chiffonnade de salade vinaigrette terroir Salade de mâche
Saucisse de Strasbourg Saucisse de Francfort de volaille	Sauté de porc sauce charcutière Emincé de dinde sauce charcutière*	Boulette de poisson blanc sauce oseille pavé de poisson crumble	Emincé de bœuf aux oignons	Filet de limande meunière Hoki pané
Mélange de légumes et brocolis	Petits pois extra fin	Riz créole	Pôelée de legume asiatique	Purée de pommes de terre
Tomme blanche Brie	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré	Montboissier Mimolette	Fromage fondu president	Fraidou Tartare ail et fines herbes
Fruit de saison Fruit de saison	Crêpe nature bretonne Marbré au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Roulé à la mangue	Eclair au chocolat
<b>GOUTER</b> Baguette et confiture de groseille Yaourt nature sucré Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Pain au chocolat Lait Fruit	Baguette et pâte a tartiner Jus de raisin Yaourt aux fruits	<b>GOUTER</b> Bongateau chocolat Yaourt nature sucré Fruit	<b>GOUTER</b> Baguette et rondelé nature Jus de pomme

Plats préférés des enfants

Recettes développement durable

Innovation culinaire

Produits BIO

Race à viande

Critère de qualité

Recettes d'ici et d'ailleurs

Production locale

Elaboré dans nos cuisines



Du 19 Février au 23 Février 2018



VACANCES SCOLAIRES

LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Céleri râpé sauce échalote Salade verte et croûtons 	Taboulé Salade de pois chiche vinaigrette à l'orientale	 Potage paysan (Carottes, poireaux, pommes de terre, crème, courgettes, oignons) 	<b>Repas Italien</b> salade verte au dés de brebis vinaigrette au basilic 	Salade verte Endives vinaigrette
Omelette Œuf brouillé	 Sauté de bœuf sauce Bordelaise Sauté de dinde au jus	Pané de blé au fromage et épinards Boulette de soja	Escalope de poulet sauce milanaise 	Filet de lieu noir sauce citron Filet de saumon sauce estragon
Epinards et pommes de terre	 Carotts Vichy	Printanière de légumes	 <b>Macaronis</b> 	Beignets de chou fleur
Edam Emmental 	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Fromage blanc nature et sucré Fromage blanc sauce fraise	Tiramisu 	Fromage fondu Cotentin
Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison 	 Fruit de saison Fruit de saison  	Brownie 	Brownie
<b>GOUTER</b> Baguette et pâte à tartiner Jus d'orange Petit suisse aux fruits	<b>GOUTER</b> Gaufre pâtissière Lait Compote pomme cassis	Baguette et beurre Petit suisse sucré Jus de pomme	<b>GOUTER</b> Croissant emballé Compote de pomme lait	<b>GOUTER</b> Baguette et confiture de fraise Jus de raisin Velouté fruit

Plats préférés des enfants 

Innovation culinaire 

Race à viande 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Recettes développement durable 

Produits BIO 

Critère de qualité 

Production locale 

Elaboré dans nos cuisines 



Du 26 Février au 02 Mars 2018



VACANCES SCOLAIRES

LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie vinaigrette Brésil (Chou chinois, frisée, chicorée rouge vinaigrette au jus d'orange, tomate, mangue, noix de coco) Salade farandole	Roulé au fromage Tarte au fromage	Salade de mâche et croûtons Chou blanc sauce enrobante à l'ail	 Potage poireaux et pommes de terre	Trio de crudités vinaigrette agrumes (Carottes jaunes et oranges, navets vinaigrette jus d'orange et jus de pamplemousse) Radis râpés vinaigrette
Thon à la tomate Thon Rougail	Œufs durs sauce Mornay Pavé du fromager	 Rôti de bœuf et ketchup Rôti de porc basilic	Sauté de poulet sauce grand-mère Sauté de porc sauce basquaise	Aiguillettes de colin meunière Colin meunière
Riz pilaf	Ratatouille et pommes de terre	Frites et mayonnaise	 Farfalles	Courgettes au pesto
Brie  Tomme noire 	Edam Coulommiers 	Fraidou Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé 	 Petit suisse aux fruits Petit suisse nature et sucre 
Cocktail de fruits au sirop Pêches au sirop	 Fruit de saison  Fruit de saison 	Misl shake au cacao Milk shake à la fraise 	 Fruit de saison  Fruit de saison 	Tarte abricot Tarte aux poires
<b>GOUTER</b> Baguette et pâte à tariner Yaourt nature sucré Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Pompom cacao Lait Compote de pomme	Baguette et croûlait Jus de pomme	<b>GOUTER</b> Féline à la fraise Gélifié caramel Fruit	<b>GOUTER</b> Baguette et confiture d'abricot Compote de fraise Yaourt sucré
Plats préférés des enfants  Recettes développement durable 	Innovation culinaire  Produits BIO 	Race à viande  Critère de qualité 	Recettes d'ici et d'ailleurs  Production locale 	Elaboré dans nos cuisines 



**Du 05 Mars au 09 Mars 2018**



LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Salade de pois chiche au cumin 	Salade coleslaw Céleri à la rémoulade	 Potage de légumes 	 Carottes râpées vinaigrette Chou rouge râpé vinaigrette  	Cœur de scarole Endives vinaigrette
Sauté de bœuf sauce mironton sauté de dinde sauce diable	Hoki pané Poissonnette	Boulette de saumon sauce crème Pavé au thym et citron	Gratin de macaronis au jambon Gratin de macaronis au jambon de dinde	Hachi Parmentier Lasagne bolognaise
Julienne de légumes	 Ratatouille et riz	Petits pois saveur du jardin		
 Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré 	 Coulommiers Tomme blanche	Cotentin Rondelé nature	Gouda Camembert 	 Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré 
Fruit de saison Fruit de saison	Compote de pommes Compote de poires 	 <b>Fruit de saison</b> <b>Fruit de saison</b> 	Crème dessert à la vanille Crème dessert au chocolat	Roulé chocolat Roulé framboise
<b>GOUTER</b> Baguette et miel Petit suisse aux fruits Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Barre bretonne Lait Fruit	Baguette et confiture de prunes Lait Compote de pomme	<b>GOUTER</b> Biscotte et pâte à tartiner Lait Fruit	<b>GOUTER</b> Baguette et st môret Jus de pomme
<b>Plats préférés des enfants</b>  <b>Recettes développement durable</b> 	<b>Innovation culinaire</b>  <b>Produits BIO</b> 	<b>Race à viande</b>  <b>Critère de qualité</b> 	<b>Recettes d'ici et d'ailleurs</b>  <b>Production locale</b> 	<b>Elaboré dans nos cuisines</b> 



Du 12 Mars au 16 Mars 2018



LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade composée et potiron Radis râpés vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Rosette et beurre	Salade harmonie (Chou rouge, maïs, scarole) Salade farandole (Scarole, maïs, radis, Chou blanc, chicorée, frisée)	Potage au potiron	Carottes râpées vinaigrette Chou blanc râpé vinaigrette
Boulettes de soja tomate et basilic sauce ail Nugget's de blé	Cubes de colin sauce Waterzoï Steack de colin sauce citron	Gigot d'agneau au jus Rôti de dinde basilic	Merguez douce Chipolatas	calamars à la romaine Nugget's de poisson
Spicy potatoes	Haricots verts	Piperade et riz	Semoule au jus	Purée de céleri et pommes de terre
Saint môret Fromage fondu	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Edam Carre de l'Est	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature sucré	Tomme noire Brie
Flan vanille	Fruit de saison Fruit de saison	Liégeois à la vanille Crème dessert au caramel	Fruit de saison Fruit de saison	Cake au miel
<b>GOUTER</b> Baguette et confiture de groseille Yaourt nature sucré Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Pain au chocolat Lait Fruit	Baguette et pâte a tartiner Jus de raisin Yaourt aux fruits	<b>GOUTER</b> Bongateau chocolat Yaourt nature sucré Fruit	<b>GOUTER</b> Baguette et rondelé nature Jus de pomme
Plats préférés des enfants Recettes développement durable	Innovation culinaire Produits BIO	Race à viande Critère de qualité	Recettes d'ici et d'ailleurs Production locale	Elaboré dans nos cuisines



**Du 19 Mars au 23 Mars 2018**



LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Céleri à la rémoulade</p> <p>Salade verte</p>	<p> Betteraves vinaigrette</p> <p>Macédoine vinaigrette</p> <p></p>	<p></p> <p>Potage fermier</p> <p></p>	<p><b>Repas de printemps</b></p> <p>Tarte chèvre tomate basilic</p>	<p> Salade coleslaw</p> <p>Cœur de frisée</p>
<p>Axoa de bœuf</p> <p>Thon à la tomate</p>	<p>Raviolis de volaille</p> <p>Cannelloni de bœuf</p>	<p> Omelette</p> <p>Oeuf brouillé</p>	<p>Sauté d'agneau sauce printanière</p>	<p>Colin à la Brésilienne</p> <p>Poisson Pavé mariné provençale</p>
<p>Riz créole </p>		<p>Epinards à la béchamel et pommes de terre</p>	<p>Carottes à la ciboulette</p>	<p> Semoule</p>
<p> Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré </p>	<p>Gouda</p> <p>Bleu </p>	<p>Camembert</p> <p>Bûchette mi-chèvre</p>	<p></p> <p>Milk shake cacao</p>	<p>Brebis crème</p> <p>Petit Louis</p>
<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Gélifié nappé au caramel</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Eclair chocolat</p> <p>Eclair vanille</p>
<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et pâte à tartiner</p> <p>Jus d'orange</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Gaufre pâtissière</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme cassis</p>	<p>Baguette et beurre</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Jus de pomme</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Croissant emballé</p> <p>Compote de pomme lait</p>	<p><b>GOUTER</b></p> <p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Jus de raisin</p> <p>Velouté fruit</p>
<p>Plats préférés des enfants </p> <p>Recettes développement durable </p>	<p>Innovation culinaire </p> <p>Produits BIO </p>	<p>Race à viande </p> <p>Critère de qualité </p>	<p>Recettes d'ici et d'ailleurs </p> <p>Production locale </p>	<p>Elaboré dans nos cuisines </p>



Du 26 Mars au 30 Mars 2018



LE BLANC MESNIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Radis et beurre Carottes râpées vinaigrette 	Crêpe au fromage Crêpe au jambon	 <b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Chou rouge râpé vinaigrette</b>  	 Potage Longchamps 	Salade de mâche et betteraves Céleri à la rémoulade
Saucisse de Francfort Saucisse de Francfort de volaille	 Sauté de bœuf sauce curry Sauté de porc à la tomate	Chiken wing sauce barbecue Poulet roti	Nuggets de blé sauce fromage blanc et curry Boulette de soja	Filet de limande meunière Colin meunière
Lentilles	Chou fleur	Blettes au gratin	Ratatouille et riz pilaf	Purée de carottes
Fromy  Rondelé nature	Petit suisse nature sucré Petit suisse aux fruits	Saint Paulin Mimolette	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	 Montboissier Edam 
Cocktail de fruits au sirop Abricots au sirop 	 Fruit de saison Fruit de saison 	Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	 Fruit de saison Fruit de saison 	Tarte au flan Tarte normande
<b>GOUTER</b> Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Jus d'orange	<b>GOUTER</b> Pompom cacao Lait Compote de pomme	Baguette et croûlait Jus de pomme	<b>GOUTER</b> Féline à la fraise Gélifié caramel Fruit	<b>GOUTER</b> Baguette et confiture d'abricot Compote de fraise Yaourt sucré

Plats préférés des enfants 

Recettes développement durable 

Innovation culinaire 

Produits BIO 

Race à viande 

Critère de qualité 

Recettes d'ici et d'ailleurs 

Production locale 

Elaboré dans nos cuisines 