

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de volaille et cornichon  Rillettes de thon	Potage potiron	Salade verte et dès de mimolette	 Chou-fleur sauce cocktail	 Céleri (BIO) rémoulade
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin  Haricot Beurre  Pommes boulangères  Fricassé de colin sauce à l'aneth	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère	 Rôti de porc* et son jus  Carottes vichy Lentilles (BIO) Rôti de dinde et son jus  Galette panée pois légumes sauce suprême	 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron  Brocolis Riz
Fromage	 Cantal	 Brie (BIO)	Petit suisse aux fruits	Tartare nature	Emmental
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	 Fruit de saison	Barre pâtissière	 Yaourt Vanille (BIO)

 Contient du porc Recette du chef Local MSC CE2 Végétarien Bio Issue de Label Rouge VBF AOP HVE

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates	Salade de riz façon niçoise (riz, tomate quartiers, vinaigrette)	 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	 Betterave vinaigrette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur  Pavé de colin sauce dijonnaise	Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry
Fromage	Chanteneige	Yaourt aromatisé	 Vache qui rit (BIO)	Tomme blanche	 Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire	Eclair vanille	 Fruit de saison



Contient du porc



Recette du chef



CE2



Bio



Local



MSC



Végétarien



Issue de Label



VBF



AOP



HVE



Global G.A.P

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc



Lundi

Entrée Potage légumes verts

Plat   Braisé de porc* (BIO)
sauce marengo
Lingot blanc à la tomate
Sauté de dinde sauce
marengo
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce tomate

Fromage  Saint NectaireDessert  Fruit de saison

Mardi

Oeufs durs mayonnaise

 Escalope de volaille sauce
poulette
 Epinards hachés cuisinés
 Coeur de blé
 Waterzooï de poisson

 Edam (BIO) Fromage blanc au
spéculoos

Mercredi

 Céleri rémoulade

 Rôti de boeuf sauce
forestière
Poêlée de champignons
Pommes rissolées
 Pavé fromager sauce
normande

Cantadou

 Fruit de saison (BIO)

Jeudi

NOUVEL AN CHINOISSalade asiatique (carotte,
chou blanc, vinaigrette soja et
sésame)

 Nem aux légumes
Sauce aigre douce
 Riz (BIO) façon cantonais

Petit suisse sucré

 Moelleux chocolat coco

Vendredi

 Chou-fleur à la flamande
(BIO)

 Filet de merlu sauce
hollandaise
  Gratin dauphinois

Fripons

Ile flottante

 Contient du porc Recette du chef
 Végétarien CE2
 Issue de Label
Rouge Bio
 VBF Local
 AOP HVE Global G.A.P. Pâtisserie du chefLes menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations
possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

Vendredi

Entrée Endives vinaigrette

Plat Carbonnade de bœuf (BIO)
Pâtes Curry de potiron et pois chiches

Fromage Mimolette

Dessert Liégeois chocolat

Jeudi

Entrée Potage carotte

Plat Beignets de calamar
Sauce béarnaise
 Gratin de brocolis et pomme de terre

Fromage Maroilles

Dessert Fruit de saison (BIO)

Mercredi

Entrée Taboulé

Plat Sauté de dinde sauce bercy
 Petits pois à l'oignon
Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate

Fromage Rondelé nature

Dessert Yaourt brassé banane (BIO)

Mardi

Entrée Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat Omelette
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

Fromage St Morêt

Dessert Fruit de saison

Lundi

Entrée **LA FÊTE DE LA CRÊPE**
 Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

Plat Jambon blanc*
 Ecrasée de pomme de terre
Choux de Bruxelles
Jambon dinde
 Falafel quinoa sauce à l'oignon

Fromage Buchette de chèvre

Dessert Crêpe au sucre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Carottes râpées (BIO) persillées	Salade iceberg aux croûtons	Crêpe au fromage	Potage légumes	 Betterave vinaigrette à l'ancienne
Plat	Pilons de poulet rôti et son jus  Haricot vert Riz  Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	 Rôti de porc* à l'ancienne Blé  Chou-fleur au beurre (BIO) Rôti de dinde sauce à l'ancienne  Pavé de colin sauce brestoise	 Boulettes de boeuf sauce cumin   Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Galette de soja tomate basilic sauce poivrade	  Pates BIO façon mac and cheese de butternut	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Coulommiers	Vache picon	 Cantal	Yaourt nature sucré	Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Cake citron	 Purée de pomme (BIO)	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Salade mimosa	 Céleri râpé (BIO) rémoulade au paprika	Potage potiron
Plat	  Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Pâtes Piperade  Fricassé de colin sauce nantua	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Flageolets verts au thym Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Poisson meunière Gratin de poireaux et pomme de terre	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Cheese burger Potatoes  Cheese végétarien
Fromage	 Pont l'Evêque	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Edam	 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	 Yaourt nature sucré (BIO)	Gaufrette vanille	Crème dessert pistache	 Fruit de saison

 Contient du porc
 MSC

 Recette du chef
 Végétarien

 CE2
 Issue de Label Rouge

 Bio
 VBF

 Local AOP

 HVE

 Global G.A.P

 Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Salami danois* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Potage légumes	 Emincé de chou rouge rémoulade
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Parmentier végétarien	Cordon bleu (volaille) Gratin de butternut  Carré fromage fondu	 Steak haché de boeuf sauce barbecue  Pâtes (BIO)  Poisson meunière sauce crème	  Sauté de porc* (BIO) sauce curry Semoule Légumes tajines Sauté de dinde sauce curry   Curry de pois chiches et carottes
Fromage	 Emmental (BIO)	Tomme des Pyrénées	Recette Madame Loïk	 Saint Nectaire	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison	Semoule au lait	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Tarte aux pommes