

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron	Chou rouge au cumin vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées
Plat		  Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasé de pomme de terre  Blanquette de légumes	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Jardinière de légume Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Tortellini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage		Yaourt au fruit mixé	 Tomme (BIO)	 Saint Nectaire	Edam
Dessert		 Fruit de saison	 Spécialité pomme mirabelle	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Végétarien



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette	PLAT SAVOYARD   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Radis + beurre	 Trio de carotte, céleri et maïs	Potage carotte
Plat	  Jambon blanc* Pâtes Jambon dinde  Fricassée de poisson sauce dieppoise	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	 Steak haché de bœuf VBF sauce tomate Riz Aubergines grillées  Galette de blé et oignons sauce orientale	Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites  Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale
Fromage	 Cantal	Petit suisse aux fruits	 Saint Paulin (BIO)	Coulommiers	Buchette lait de mélange
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits	Ile flottante	Flan saveur vanille	 Fruit de saison



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Végétarien



Global G.A.P



HVE



MSC



AOP

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	Salade de pomme de terre sauce ciboulette	  Céleri (BIO) au fromage blanc	Salade de mâche aux noix	Potage tomate	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille)  Courgettes braisées (BIO)  Carré fromage fondu	   Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise  Mijoté de patate douce et lingots blancs	Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	 Pont l'Evêque	Cantadou	Emmental	Yaourt nature sucré	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	Liégeois chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Carottes râpées	Salade de riz façon niçoise (riz-tomate quartiers - olives denoyautées vinaigrette)	 Potage du jour (BIO)	Mâche et dès d'emmental	Crêpe au fromage
Plat	  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes  Fricassée de poisson sauce tomate	 Omelette Petits pois à la française	Filet de poulet et son jus Légumes tajines et pois chiches   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de brocolis	   Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes de terre rissolées Sauté de dinde sauce à la diable  Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate
Fromage	Rondelé nature	 Edam (BIO)	Velouté nature et dosette de sucre	Vache picon	  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	Brownies	 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	  Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)	Salade de lentilles	REPAS SENEGALAIS  Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)	Potage carotte
Plat	 Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  Pomme vapeur (BIO) Chou de Bruxelles au beurre et oignons  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	 Brandade de poisson	 Quiche Lorraine* Salade iceberg  Quiche aux fromages	  Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz  Carotte vichy  Filet de merlu sauce crème	 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
Fromage	 Cantal	Fraidou	 Camembert (BIO)	Gouda	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison	Crème dessert pistache	Yaourt nature sucré	Semoule au lait	 Fruit de saison (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette	Potage potiron	 Panais rémoulade	SAVEURS FEERIQUES Terrine de poisson	 Salade bulgare
Plat	  Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz	  Carbonara* (lardons*)   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO) Viande carbonara de dinde   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	 Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Blé  Galette panée pois légumes sauce crème	Sot l'y laisse Petits pois Potato star	Colin pané sauce citron  Gratin de butternut et pommes de terre
Fromage	Fripons	 Saint Nectaire	Buchette de chèvre		 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)	Bûche + petit chocolat	Flan saveur caramel



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Saucisson à l'ail* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Rillettes de saumon		Salade aux croûtons	Potage poireaux
Plat	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Wings de poulet et son jus Haricot vert (BIO) Gratin dauphinois (BIO) Falafel quinoa sauce curry		Pâtes à la crème et aux carottes (BIO) Fromage râpé (BIO)	Cheese burger Potatoes Cheese végétarien
Fromage	Tomme noire	Maroilles		Carré de l'Est	Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison		Eclair au chocolat	Fruit de saison (BIO)



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Salade nantaise (mâche, betteraves)	Trio de carotte, céleri et maïs		Potage potiron	Céleri (BIO) au fromage blanc
Plat	Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	Nuggets de poulet (BIO) Sauce Barbecue Gratin de patate douce Nuggets de poisson		Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Hachis parmentier Salade iceberg Parmentier végétarien
Fromage	Pont l'Evêque	St Morêt		Brie	Vache picon
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Cake aux pépites de chocolat		Fruit de saison	Crème dessert praliné



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	REPAS DU NORD Salade d'endives aux croûtons	Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	 Curry de butternut et lentilles Riz	  Carbonnade de bœuf (BIO)   Ecrasé de pomme de terre Ragoût de poisson	  Sauté de porc* sauce chasseur Piperade  Coeur de blé Sauté de dinde sauce chasseur  Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	 Escalope de poulet sauce normande  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Omelette	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	  Maroilles	Cantafrais	Petit suisse sucré	Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses	Galette aux pommes	 Fruit de saison