

	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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE



MSC

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 Salade de pomme de terre sauce ciboulette

 Céleri (BIO) au fromage blanc

Salade de mâche aux noix

Potage tomates

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



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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 (BIO)	   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



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef

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



Végétarien



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

*Présence de porc

Rouge

Lundi

Entrée  Pâté* de campagne et cornichon
Roulade de volaille et cornichon
Roulade de surimi mayonnaise

Plat  Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge
 Pomme vapeur (BIO)
Choux de Bruxelles
 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème

Fromage  Cantal

Dessert  Fruit de saison

Mardi

 Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)

 Brandade de poisson

Fraidou

Crème dessert pistache

Mercredi

Salade de lentilles

 Quiche Lorraine*
Salade iceberg
 Quiche aux fromages

 Camembert (BIO)

Yaourt nature sucré

Jeudi

REPAS SENEGALAIS

 Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)



 Boulettes de boeuf (BIO)
sauce yassa

Riz

 Carotte vichy

 Filet de merlu sauce crème

Gouda

Semoule au lait



Vendredi

Potage carotte

 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine

Petit suisse sucré

 Fruit de saison (BIO)

Lundi

Entrée  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette

Plat   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz

Fromage Fripons

Dessert  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Mardi

Potage potiron

  Carbonara* (lardons*)

  Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

Viande carbonara de dinde

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

Mercredi

 Panais rémoulade

Pavé au veau haché sauce forestière

Poêlée de champignons

Blé

 Galette panée pois légumes sauce crème

Buchette de chèvre

 Fruit de saison (BIO)

Jeudi

SAVEURS FEERIQUES 
Terrine de poisson sauce cocktail

Sot l'y laisse de volaille sauce brune

Petits pois à l'étuvés

Potatoes Star

Bouchée de la Mer sans fruits de mer



Bûche pâtissière + petit chocolat



Vendredi

 Salade bulgare

Colin pané sauce citron
 Gratin de butternut et pommes de terre

 Vache qui rit (BIO)

Flan saveur caramel



Lundi

Entrée Potage légumes

Plat  Curry de butternut et lentilles
RizFromage  Saint Paulin (BIO)

Dessert Liégeois vanille

Mardi

REPAS DU NORD
Salade d'endives aux croûtonsPlat   Carbonnade de bœuf (BIO)
  Ecrasé de pomme de terre
Ragoût de poissonFromage   MaroillesDessert  Fruit de saison

Mercredi

Oeufs durs mayonnaise

Plat   Sauté de porc* sauce chasseur
Piperade
 Coeur de blé
Sauté de dinde sauce chasseur
 Haricots rouges, maïs et concassée de tomate

Fromage Cantafrais

Dessert  Fromage blanc (BIO) aux pralines roses

Jeudi

Plat  Carottes râpées (BIO) vinaigrettePlat  Escalope de poulet sauce normande
 Gratin de chou-fleur et pomme de terre
 Omelette

Fromage Petit suisse sucré

Dessert Galette aux pommes

Vendredi

Salade iceberg aux croûtons

Plat  Pâtes aux 2 saumons crévés
  Fromage râpé (BIO)

Fromage Rondelé ail et fines herbes

Dessert  Fruit de saison

Local



Végétarien



MSC



CE2



Rouge



Bio



AOP



VBF



Global G.A.P



Saveur en Or



VBF



Global G.A.P



Saveur en Or



Recette du chef



HVE



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