



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Potage potiron

Salade verte et dès de mimolette

Demi pomelos

Plat

Sauté de volaille sauce au romarin

 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère

  Rôti de porc* et son jus

  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron

 Haricot Beurre

 Carottes vichy

Potatoes

 Brocolis

 Pommes boulangères

Lentilles (BIO)

 Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate

Riz

 Fricassé de colin sauce à l'aneth

Rôti de dinde et son jus

 Galette panée pois légumes sauce suprême

Fromage

 Cantal

Tartare nature

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Flan saveur chocolat

 Fruit de saison

Barre pâtissière

 Yaourt Vanille (BIO)

 CE2

 Recette du chef

 MSC

 Végétarien

 Contient du porc

 Issue de Label Rouge

 Bio

 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 et maïs (BIO) vinaigrette	
Plat	 Carré fromage fondu   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 Blé 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			 Vache qui rit (BIO)		Gouda
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire	Eclair vanille	 Fruit de saison





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Salade de mâche aux noix

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

 Fruit de saison (BIO)**NOUVEL AN CHINOIS**

Salade asiatique (carotte, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)

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

 Moelleux chocolat coco

Potage légumes

 Filet de merlu sauce hollandaise
 Gratin dauphinois

Ile flottante

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

 Saint Paulin (BIO) Fruit de saison

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

 Edam (BIO) Fromage blanc au spéculoos

CE2

Recette du chef
Bio

MSC



VBF

Végétarien
AOP

AOP

Contient du porc
HVE

HVE

Rouge



Local



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	LA FÊTE DE LA CRÊPE   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote			 Endives vinaigrette
Plat	 Jambon blanc* Sauce aux oignons  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles Jambon dinde  Falafel quinoa sauce à l'oignon	 Omelette Sauce tomate Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce bercy Pommes vapeurs  Petits pois à l'oignon Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate	Beignets de calamar Sauce béarnaise  Gratin de brocolis et pomme de terre	  Carbonnade de bœuf (BIO) Fromage râpé Pâtes  Curry de potiron et pois chiches
Fromage			Rondelé nature	Gouda	
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées (BIO) persillées	Salade iceberg aux croûtons		Potage légumes	
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	 Pavé de colin sauce crème Pommes de terre rissolées
Fromage			 Cantal		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		 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)		Potage légumes	Salade verte et dès de mimolette
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Parmentier végétarien	Cordon bleu (volaille) Sauce crème Blé Gratin de butternut  Carré fromage fondu	 Steak haché de boeuf sauce barbecue Fromage râpé  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)		Recette Madame Loïk		
Dessert	 Fruit de saison	Ile flottante	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc au daim	Tarte aux pommes

