



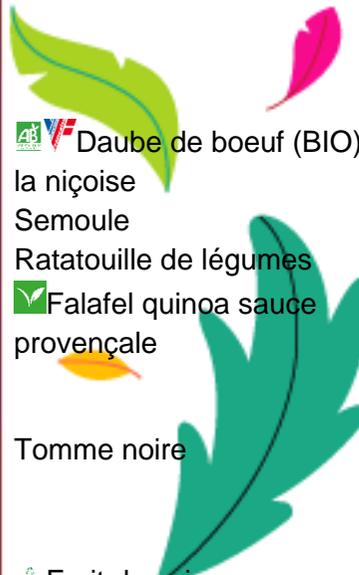
SEMAINE DES CARNAVALS

Lundi**Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

NICE**DUNKERQUE****RIO****BINCHE****VENISE**

Plat



  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise
 Semoule
 Ratatouille de légumes
 Falafel quinoa sauce provençale

Emincé de volaille sauce waterzooï
 Pommes Vapeur
 Waterzooï de poisson



 Poisson meunière sauce crème
 Riz (BIO)
 Batonnière de légumes

  Carbonnade de boeuf
 Pommes de terre rissolées
 Galette de blé et oignons sauce orientale



  Tortelloni provençale (BIO)
  Fromage râpé (BIO)

Fromage

Tomme noire

Mimolette

Dessert



 Fruit de saison

Beignet à la pomme

Flan saveur caramel

 Fruit de saison (BIO)

 Fromage blanc façon straciatella




Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Chou-fleur (BIO) sauce cocktail

Salade de mâche aux noix

Potage tomates

Plat

Cordon bleu (volaille)
Sauce crème
Blé
 Courgettes (BIO) crémees
 Carré fromage fondu

   Rôti de porc* sauce dijonnaise
 Carotte vichy
Lingot blanc
Rôti de dinde sauce dijonnaise
 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème

Paupiette de veau sauce normande
Riz
Beignets de chou-fleur
Paupiette du pêcheur sauce aux herbes

 Omelette nature sauce tomate
  Fromage râpé (BIO)
Pâtes

Hoki doré au beurre sauce napolitaine
 Haricot vert
Pommes campagnardes

Fromage Camembert

 Vache qui rit (BIO)
Dessert  Fruit de saison
  Gaufre Liégeoise

 Fruit de saison (BIO)

 Cake

Liégeois chocolat



Bio



VBF



Végétarien



MSC



Recette du chef



Local



Global G.A.P



Issue de Label Rouge



Contient du porc



VVF



CE2



HVE



Saveur en Or



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



SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ANGLAIS  Coleslaw 	PORTUGAIS 	ESPAGNOL   Carottes râpées au citron	ITALIEN   Tomate (BIO) mozzarella	ALLEMAND 
Plat	 Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre)  Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)	 Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates  Coeur de blé	 Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	 Pizza au fromage Salade iceberg	 Saucisse de Francfort* sauce au curry Pommes de terre rissolées Saucisse de volaille sauce au curry  Roulé végétal sauce au curry
Fromage		 Cantal			 Edam (BIO)
Dessert	Riz au lait	 Fruit de saison (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison	 Moelleux pomme





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette
Salade verte et dès de
mimolette

Mâche aux croûtons

Plat

 Emincé de poulet sauce
poulette
Riz pilaf avec oignons
 Falafel plat sauce aux
herbes

 Omelette
Purée de pomme de terre

 Pavé au veau haché sauce
cumin
Blé
 Epinards hachés (BIO)
cuisinés
 Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce crème

 Filet de merlu sauce façon
beurre blanc
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre

   Sauté de porc* (BIO) à
la diable
Pommes vapeurs
Petits pois à la française
Sauté de dinde sauce à la
diable
 Galette de boulgour, pois
chiche et emmental à
l'orientale sauce tomate

Fromage

 Camembert (BIO)

Tomme grise

Dessert

 Fruit de saison

Flan saveur chocolat

Yaourt au fruit mixé

 Fruit de saison (BIO)

 Spécialité pomme mirabelle


Bio



VBF



Végétarien



MSC



Recette du chef



Local



Global G.A.P

Issue de Label
Rouge

Contient du porc



VVF



CE2



HVE



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Coleslaw

 Tomate au persil (BIO)

 Chou-fleur sauce cocktail

Plat

  Sauté de boeuf (BIO)
sauce forestière
Poêlée de champignons
  Gratin dauphinois
 Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette

 Bouchée courgette menthe
sauce au basilic
Riz

  Jambon blanc*
Sauce jus de thym
  Fromage râpé (BIO)
Pâtes
Jambon dinde
 Bouchée de blé et pois au
pistou jus de 4 épices

 Escalope de volaille sauce
barbecue
  Haricots beurre
Pommes rissolées
 Palet montagnard sauce
barbecue

 Poisson meunière
Sauce tomate
 Semoule (BIO)
Piperade

Fromage Emmental

 Saint Paulin (BIO)
Dessert  Fruit de saison
 Fromage blanc (BIO) au
spéculoos

 Fruit de saison

Cocktail de fruits

Tarte citron



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Potage tomates

Plat

 Chipolata* grillée et son jus
 Carotte vichy
 Lentilles (BIO)
 Saucisse de volaille et son jus
 Roulé végétal et son jus

 Emincé de volaille (BIO)
 sauce napolitaine
 Ecrasé de pomme de terre
 Fricassé de colin sauce nantua

Salade verte et dès d'emmental

 Pépites de colin dorées aux
 3 céréales sauce crème
 Riz (BIO)
 Fondue de poireaux à la crème

 Concombre (BIO) à la crème

 Couscous végétarien
 sauce au ras el hanout
 Semoule
 Légumes couscous

 Cheese burger
 Potatoes
 Salade iceberg
 Cheese végétarien

Fromage

Carré de l'Est

 Cantal

Dessert

Crème dessert vanille

 Fruit de saison

 Spécialité pomme pêche

 Marbré cacao

 Fruit de saison (BIO)


Bio



VBF



Végétarien



MSC



Recette du chef



Local



Global G.A.P



Issue de Label Rouge



Contient du porc



VPF



CE2



HVE



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

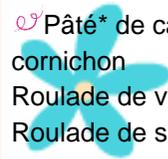
Plat

Fromage

Dessert

Concombre à la menthe

REPAS DU PRINTEMPS


 Pâté* de campagne et cornichon

Roulade de volaille et cornichon

Roulade de surimi mayonnaise

 Parmentier végétarien

 Braisé de porc* (BIO)

sauce marengo

Ratatouille de légumes

 Coeur de blé

Sauté de dinde sauce marengo

 Pavé de colin sauce basquaise

 Sauté de veau printanier

Pommes de terre noisette

 Petits pois à l'oignon

 Pavé fromager sauce normande


Rondelé nature

Colin pané sauce citron

Epinards hachés cuisinés

 Riz (BIO)

Recette Madame Loïk

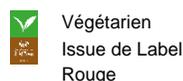
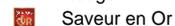
 Fruit de saison (BIO)

 Yaourt vanille (BIO)

Pâtisserie au chocolat + chocolat

 Fruit de saison


Global G.A.P.

Végétarien
Issue de Label
Rouge

Saveur en Or

MSC
Contient du porc

Pâtisserie du chef

Recette du chef
VPF

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

Bio
Local

CE2



HVE