



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée


 Coleslaw

 Tomate (BIO) sauce ciboulette

Quiche au fromage

Plat


 Bœuf (BIO) bourguignon

 Waterzooï de poisson

Escalope de volaille sauce suprême

Filet de poisson de la marée sauce duglérée


 Fromage râpé (BIO)

 Riz (BIO)

 Gratin dauphinois

Semoule

Pâtes

Fondue de poireaux à la crème

 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

Ratatouille de légumes

 Falafel quinoa sauce à l'oignon

Fromage

 Cantal

Dessert

 Fruit de saison

 Fromage blanc aux pralines roses

Crème dessert caramel

 Fruit de saison (BIO)

 Local

 CE2

 Bio

 VBF

 Végétarien

 MSC

 Recette du chef

 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



Lundi

Entrée  Carottes râpées au citron

Plat  Colombo de poulet (BIO)
Riz
Légumes tajines
 Samoussa aux légumes et son jus

Fromage

Dessert Liégeois vanille

Mardi

 Omelette
  Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

 Rondelé (BIO)

 Fruit de saison (BIO)

Mercredi

Salade verte et dès de mimolette

  Sauté de porc* sauce brune
Pommes de terre rissolées
Sauté de dinde sauce brune
 Galette de légumes mozzarella sauce brune

 Yaourt brassé fraise (BIO)

Jeudi

Vendredi

 Concombre (BIO) à la crème

 Egréné de boeuf à la bolognaise
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)
 Egréné végétal + sauce tomate

 Cake aux pépites de chocolat

 Local
 Végétarien
 HVE

 CE2
 MSC
 VPF

 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc
 VBF
 AOP
 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

Coleslaw

Concombre (BIO) sauce crème

SAVEURS DU NORD
Salade verte et fêta

Tomate (BIO) aux oignons

Plat

Jambon blanc*
 Ecrasé de pomme de terre
Jambon dinde
 Egréné végétal sauce chili

Pâtes (BIO) aux 2 saumons crémés
 Fromage râpé (BIO)

Aiguillette de poulet sauce paprika
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Riz
 Galette de blé et oignons sauce orientale

Carbonnade de bœuf (BIO)
Potatoes
 Pavé de colin sauce crème

Pizza au fromage
Salade iceberg

Fromage Edam

Dessert Fruit de saison (BIO)

Crème dessert vanille

Spécialité pomme mirabelle

Fromage blanc au spéculoos

Fruit de saison



Local
 Végétarien
 HVE

CE2
 MSC
 VPF

Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

VBF
 AOP
 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

Plat

Fromage

Dessert

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

Camembert

 Fruit de saison

  Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Carottes vichy
Lingot blanc
Rôti de dinde sauce
dijonnaise
  Mijoté de patate douce et
pommes de terre

Cantadou

  Gaufre Liégeoise

Salade de mâche aux noix

Pavé au veau haché sauce
poivrade
Riz
Beignets de chou-fleur
Paupiette du pêcheur sauce
aux herbes

 Fruit de saison (BIO)

Macédoine mayonnaise

 Galette de légumes
mozzarella // sauce tomate
  Fromage râpé (BIO)
Pâtes

 Cake

Hoki doré au beurre sauce
napolitaine
 Haricot vert
Pommes croustillantes aux
herbes

 Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée Carottes râpées à l'orange

Plat Daube de boeuf (BIO)
sauce provençale
Semoule
Ratatouille de légumes
 Omelette

Fromage

Dessert Yaourt aux fruits mixés

Gratin de pâtes aux lardons*
 Fromage râpé (BIO)
 Gratin de pâtes au jambon de dinde
 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates

Cantal

Fruit de saison (BIO)

Tomate (BIO) sauce basilic

Parmentier végétarien

Flan saveur vanille

Local
 MSC
 Contient du porc
 CE2
 Recette du chef
 Pâtisserie du chef
 Bio
 AOP
 Issue de Label Rouge
 VBF
 HVE
 Saveur en Or
 Végétarien
 VPF

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

Melon

Radis + beurre

Pastèque (BIO)

Plat

Escalope de volaille à la basquaise
Pâtes
Légumes Méditerranéen
 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate

Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella

Steak haché de boeuf sauce barbecue
Piperade

Saucisse de Strasbourg* et son jus
Pommes de terre

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage

Petit suisse aux fruits

Coeur de blé
 Galette végétarienne sauce berycy

Lentilles aux carottes (BIO)
Saucisse de volaille et son jus
 Roulé végétal et son jus

Carré de l'Est

Dessert

Fruit de saison (BIO)

Riz au lait

Purée de pomme (BIO)

Fruit de saison

Fromage blanc façon straciatella

Local
 MSC
 Contient du porc

CE2
 Recette du chef
 Pâtisserie du chef

Bio
 AOP
 Issue de Label Rouge

VBF
 HVE
 Saveur en Or

Végétarien
 VPF

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

Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)

Rôti de Porc* sauce aux herbes
Purée de Haricots verts et Pommes de Terre
Rôti de dinde sauce aux herbes
 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette

Yaourt nature sucré (BIO)

Blanquette de veau à l'ancienne
 Carottes vichy
 Pâtes (BIO)
 Blanquette de légumes

Camembert

Fruit de saison

Crêpe au fromage

Chili végétarien
 Riz (BIO)

Fruit de saison

Concombre (BIO) vinaigrette

Poêlée de colin doré au beurre
Pommes de terre sautées
Courgettes crémees

Eclair au chocolat



- Local
- CE2
- Bio
- VBF
- Végétarien
- MSC
- AOP
- HVE
- Contient du porc
- Pâtisserie du chef
- Issue de Label Rouge
- Saveur en Or
- Label rouge
- 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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Pastèque (BIO)

Plat

 couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous
  Couscous végétarien
sauce au ras el hanout

  Sauté de boeuf (BIO)
sauce brune
 Flageolets verts
Pommes vapeurs
 Fricassée de poisson
sauce dieppoise

 Nuggets de poulet plein filet
Blé
Piperade
 Nuggets au fromage

Tomate mozzarella

 Beignets de calamar
Sauce tartare
 Riz (BIO)

 Raviolis aux légumes
  Fromage râpé (BIO)

Fromage

Buchette de chèvre

 Brie (BIO)

 Vache qui rit (BIO)

Dessert

Gélatifié saveur vanille

 Cake citron

 Fruit de saison

Spécialité pomme framboise

 Fruit de saison (BIO)

Local

 Recette du chef

 Issue de Label Rouge

 CE2

 AOP

 Saveur en Or

 Bio

 HVE

 Label rouge

 VBF

 VPF

 Global G.A.P.

 Végétarien

 Contient du porc

 MSC
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

Entrée	 Melon
Plat	 Pavé fromager sauce normande Boullgour aux petits légumes
Fromage	
Dessert	 Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

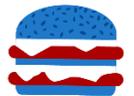
Mardi

Entrée	
Plat	  Sauté de porc* (BIO) à la provençale Semoule Ratatouille de légumes Sauté de dinde sauce provençale  Falafel quinoa sauce provençale
Fromage	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison

Mercredi

Entrée	 Concombres (BIO) à la menthe
Plat	Filet de poulet et son jus de volaille crémé  Pâtes (BIO)  Tranche de colin sauce hollandaise
Fromage	
Dessert	Liégeois chocolat

Jeudi

Entrée	REPAS AMERICAIN    Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)
Plat	 Cheese burger  Ketchup (dosette) Frites Salade iceberg  Cheese végétarien
Fromage	
Dessert	Donut au sucre 

Vendredi

Entrée	
Plat	 Poisson meunière sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)
Fromage	Recette Madame Loïk
Dessert	Fruit de saison

Local

Recette du chef

Issue de Label Rouge



CE2



AOP



Saveur en Or



Bio



HVE



Label rouge



VBF



VPF



Global G.A.P.



Végétarien



Contient du porc



MSC

Pâtisserie du chef

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

 Carottes râpées à l'orange

Plat

Cordon bleu (volaille)
Pommes vapeurs
Gratin de Carottes
 Carré fromage fondu

Ragoût de poisson au lait de coco
 Riz (BIO)
Poêlée de poivrons

 Braisé de boeuf et son jus
Boullgour
Beignets de Courgette
 Pané de blé fromage
épinard à la sauce tomate

REPAS FROID

 Pastèque (BIO)

 Jambon blanc*
Salade de Pâtes (garniture froide)
Jambon dinde
Thon mayonnaise

REPAS FROID

Tomate au persil

 Oeufs durs (BIO)
mayonnaise

 Salade de pommes de terre façon piémontaise

Fromage

 Cantal

 Emmental (BIO)

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Crème dessert praliné

 Fruit de saison

 Fromage blanc au daim

Madeleine