

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon			 Concombre (BIO) sauce ciboulette	
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Blé Batonnière de légumes	 Pavé de colin sauce citron   Gratin dauphinois Poêlée de légumes à l'abricot sec	  Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz Brunoise de légumes  Chili végétarien	 Sauté de porc* sauce Bercy Fromage râpé Pâtes Sauté de dinde sauce bercy  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	Filet de poulet sauce brune  Pommes vapeurs Beignets de chou-fleur  Galette de blé et oignons sauce orientale
Fromage		Mimolette	Cantafrais		St Morêt
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	Chou à la crème vanille	 Purée de pomme (BIO)



HVE



Bio



Végétarien



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



Recette du chef



CE2



VBF



Contient du porc



Local



Global G.A.P



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			 Pastèque		 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat		  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de légumes et pommes de terre	Emincé de poulet sauce catalane  Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Sauce napolitaine   Ecrasé de pomme de terre Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus
Fromage		Saint Paulin		Vache qui rit	
Dessert		 Fruit de saison	Tarte au flan	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat



HVE



Bio



Végétarien



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



Contient du porc



Local



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		REPAS FROID  Concombre (BIO) vinaigrette		Tomates sauce basilic	 Melon
Plat	  Omelette nature (BIO) Sauce tomate Semoule Piperade	  Jambon blanc*  Salade de pommes de terre façon piémontaise Jambon dinde Thon mayonnaise	Escalope de volaille sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes  Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine	 Poisson meunière Sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Pommes de terre rissolées Salade iceberg  Nuggets végétal
Fromage	Buchette de chèvre		Carré de l'Est		
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	 Fruit de saison	Beignet à la pomme	Yaourt aromatisé



HVE



Bio



Végétarien



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



Contient du porc



Local



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		 Concombre (BIO) à la crème	REPAS FROID Tomate au persil
Plat	 Aiguillette de dinde (BIO) sauce suprême Fromage râpé Pâtes  Nem aux légumes sauce au romarin	Ragoût de poisson  Carotte vichy  Pommes boulangères	 Lasagne de boeuf VBF Salade iceberg  Lasagne de légumes	 Pizza au fromage Salade iceberg	   Rôti de porc* Sauce mayonnaise  Taboulé (BIO) à l'oriental Rôti de dinde  Oeufs durs
Fromage	Boursin AFH		Gouda		
Dessert	 Fruit de saison	Barre pâtissière	 Fromage blanc façon straciatella	Eclair vanille	 Fruit de saison (BIO)



HVE



Recette du chef



Local



Bio



CE2



Global G.A.P



Végétarien



VBF



VPF



MSC



Contient du porc



Issue de Label

Rouge

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

*Présence de porc