

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de volaille et cornichon  Rillettes de thon	Potage potiron	Salade verte et dès de mimolette	 Chou-fleur sauce cocktail	Potage carotte
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin  Haricot Beurre  Pommes boulangères  Fricassé de colin sauce à l'aneth	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère	 Rôti de porc* et son jus  Carottes vichy Lentilles (BIO) Rôti de dinde et son jus  Galette panée pois légumes sauce suprême	 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron  Brocolis Riz
Fromage	 Cantal	 Brie (BIO)	Petit suisse aux fruits	 Edam (BIO)	Emmental
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	 Fruit de saison	Barre pâtissière	 Yaourt Vanille (BIO)

 Contient du porc

 Végétarien

 AOP

 Recette du chef

 Issue de Label

Rouge

 HVE

 CE2

 Bio

 MSC

 VBF

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	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates	 Salade gourmande de boulgour aux petits légumes	 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	 Betterave vinaigrette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   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 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	Chanteneige	Yaourt aromatisé	 Vache qui rit (BIO)	Tomme blanche	 Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire	Eclair vanille	 Fruit de saison

 Contient du porc
 Végétarien

 Recette du chef
 Issue de Label

 CE2
 Bio

 MSC
 VBF

Rouge

 HVE 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

 AOP



Lundi

Entrée Potage légumes verts

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

Fromage  Saint NectaireDessert  Fruit de saison

Mardi

Oeufs durs mayonnaise

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

 Edam (BIO) Fromage blanc au spéculoos

Mercredi

 Céleri rémoulade

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

Cantadou

 Fruit de saison (BIO)

Jeudi

NOUVEL AN CHINOIS

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

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

Petit suisse sucré

 Moelleux chocolat coco

Vendredi

 Chou-fleur à la flamande (BIO)

 Filet de merlu sauce hollandaise
  Gratin dauphinois

Fripons

Ile flottante

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	LA FÊTE DE LA CRÊPE   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	 Taboulé	Potage carotte	 Endives vinaigrette
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles Jambon dinde  Falafel quinoa sauce à l'oignon	 Omelette Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce bercy  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) Pâtes  Curry de potiron et pois chiches
Fromage	Buchette de chèvre	St Morêt	Rondelé nature	  Maroilles	Mimolette
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Carottes râpées (BIO) persillées	Salade iceberg aux croûtons	Crêpe au fromage	Potage légumes	 Betterave vinaigrette à l'ancienne
Plat	 Hachis parmentier Salade iceberg  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	 Rôti de porc* à l'ancienne Blé  Chou-fleur au beurre (BIO) Rôti de dinde sauce à l'ancienne  Pavé de colin sauce brestoïse	 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	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Coulommiers	Vache picon	 Cantal	Yaourt nature sucré	Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Cake citron	 Purée de pomme (BIO)	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Salade mimosa	Salade iceberg aux croûtons	Fond d'artichaut vinaigrette
Plat	 Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Pâtes Piperade  Fricassé de colin sauce nantua	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Flageolets verts au thym Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Poisson meunière Gratin de poireaux et pomme de terre	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Cheese burger Potatoes  Cheese végétarien
Fromage	 Pont l'Evêque	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Edam	 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	Tarte au sucre	Gaufrette vanille	Crème dessert pistache	 Fruit de saison



 Contient du porc
  Recette du chef
  CE2
  MSC
  Végétarien
 Issue de Label
  Bio
  VBF
  AOP
  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	 Salami danois* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)	Salade de pâtes aux petits légumes	Potage légumes	Salade verte et dès de mimolette
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Parmentier végétarien Salade iceberg	Cordon bleu (volaille) Gratin de butternut  Carré fromage fondu	  Steak haché de boeuf sauce barbecue  Pâtes (BIO)  Poisson meunière sauce crème	   Sauté de porc* (BIO) sauce curry Semoule Légumes tajines Sauté de dinde sauce curry  Poêlée de colin doré au beurre
Fromage	 Emmental (BIO)	Tomme des Pyrénées	Recette Madame Loïk	 Saint Nectaire	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison	Semoule au lait	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Tarte aux pommes