Végétarien

MSC

AOP

Végé ⊞ CE2





possibles des approvisionnements et des délais de commandes.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Céleri aux pommes	Tomate (BIO) sauce ciboulette		Quiche au fromage
Plat	Bœuf (BIO) bourguignon Pâtes Falafel quinoa sauce à l'oignon	■Waterzooï de poisson■Riz (BIO)Fondue de poireaux à la crème	Escalope de volaille sauce suprême Gratin dauphinois Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème		Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Semoule
Fromage	© Cantal	Chanteneige	Gouda		Samos
Dessert	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella	Crème dessert caramel		Fruit de saison (BIO)
			HUNTA		*
Bio	₩ VBF	♀ Local	•	s contractuels, le service achats é ionnements et des délais de com	

*Présence de porc

Recette du chef

HVE







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron	Salade de lentilles	Salade verte et dès de mimolette		Concombre (BIO) à la crème
Plat	Colombo de poulet (BIO) Riz Légumes tajines ✓Samoussa aux légumes et son jus	✓Omelette □ □ Purée de brocolis et pomme de terre écrasée	Sauté de porc* sauce brune Pommes de terre rissolées Sauté de dinde sauce brune Galette de légumes mozzarella sauce brune		Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Saint Paulin	Fripons	Camembert		Saint Nectaire
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison (BIO)	Yaourt brassé fraise (BIO)		Cake aux pépites de chocolat
			Ewn M		*
Bio MSC	₩ VBF	V Local Végéta CE2	Orion	as contractuels, le service achats é risionnements et des délais de com	

*Présence de porc

AOP

Recette du chef
CE2

VPF

HVE







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette à l'ancienne	Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Concombre (BIO) sauce crème	SAVEURS DU NORD Salade d'endives aux croûtons	Tomate (BIO) aux oignons
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)	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	₫ Gouda (BIO)	Coulommiers	€ Maroilles	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	Spécialité pomme mirabelle	Fromage blanc au spéculoos	Fruit de saison
15	***			*	9(9)

Bio MSC HVE



VPF



 Local CE2





AOP

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

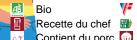
*Présence de porc





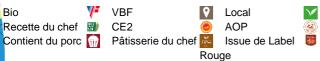


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette	☐ Céleri (BIO) rémoulade	Avocat vinaigrette	Macédoine (BIO) mayonnaise	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé Courgettes (BIO) crémées Carré fromage fondu	Rôti de porc* sauce dijonnaise Carottes vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise Mijoté de patate douce e pommes de terre	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Hoki doré au beurre sauce napolitaine Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	● Pont l'Evêque	Cantadou	Emmental	Petit suisse (BIO) + sucre	[⊈] Vache qui rit (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO)	♀ □ Gaufre Liégeoise	Fruit de saison (BIO)	[™] Cake	Liégeois chocolat
5 2 5 F				*	













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

Contient du porc 🕡 Pâtisserie du chef 💹 Issue de Label 🤴 Saveur en Or

Rouge







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Betterave vinaigrette	Tomate (BIO) sauce basilic			
Plat	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Semoule Ratatouille de légumes Omelette	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé (BIO) Gratin de pâtes au jambon de dinde Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	Parmentier végétarien Salade iceberg			
Fromage	Cantafrais	© Cantal	Edam			
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur vanille			
			Fün M	**	*	
Bio Recett	Bio VF VBF CE2					

*Présence de porc







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salami danois* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	∰Melon (BIO)	Radis + beurre	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)	[∰] Pastèque (BIO)
Plat	Escalope de volaille à la basquaise Pâtes Légumes Mediterranéen 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 Semoule Piperade ✓Galette végétarienne sauce bercy	Saucisse de Strasbourg* et son jus Lentilles aux carottes (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Petit suisse aux fruits	☑ Vache qui rit (BIO)	St Morêt	Saint Nectaire	Fripons
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Yaourt brassé fraise (BIO)	Purée de pomme (BIO)	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella
				*	*

Bio VBF Recette du chef CE2 Contient du porc 🝿 Pâtisserie du chef 🝒 Issue de Label 👅

Local AOP Rouge

V Végétarien HVE Saveur en Or

MSC ₩ 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

CE2

Issue de

Label Rouge

Saveur en Or 🧆 Label rouge 🔬 Global G.A.P





possibles des approvisionnements et des délais de commandes.



				DYNAMIQUE & SOLIDAIRE	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)	Tomate au vinaigre balsamique	Crêpe au fromage	Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		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	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Pâtes (BIO) ✓Blanquette de légumes	Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz (BIO)	Poêlée de colin doré au beurre Pommes de terre sautées Courgettes crémées
Fromag	e	Tomme blanche	€ Maroilles	Petit suisse (BIO) + sucre	Mimolette
Dessert		Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit de saison	Fruit de saison (BIO)	Eclair au chocolat
P.S.				**	
Bio	VBF C Local	Végétarien MSC	Pagette du phof La page de la		*
DIO	VBF	✓ Végétarien 📨 MSC	receite an clief Les menus ne sont p	as contractuels, le service achats é	etant tributaire des variations

Contient du

porc

Pâtisserie du

*Présence de porc

chef

4 Bio

CE2

Issue de

Label Rouge

VBF

AOP

Local

HVE

Saveur en Or 🎪 Label rouge 🎎





Recette du chef Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations

possibles des approvisionnements et des délais de commandes.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pastèque (BIO)	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes	Tomate mozzarella	Courgettes (BIO) crues rapées à la fêta
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	Beignets de calamar Sauce tartare Riz (BIO)	Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé (BIO)
Fromage	Saint Paulin	Buchette de chèvre	Brie (BIO)	Petit suisse aux fruits	[₫] Vache qui rit (BIO)
Dessert	Gélifié saveur vanille	[™] Cake citron	Fruit de saison	Spécialité pomme framboise	Fruit de saison (BIO)
			Ywn M		

Pâtisserie du

*Présence de porc

chef

MSC

porc

Contient du

Végétarien

Global G.A.P

VPF







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 🚃	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	© Oeufs durs mayonnaise (BIO)	Concombres (BIO) à la menthe	REPAS AMERICAIN Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Pavé fromager sauce normande Poêlée de champignons Pommes boulangères	Ia provençale Ratatouille de légumes Is Semoule (BIO) Sauté de dinde sauce provençale ✓ Falafel quinoa sauce provençale	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Pâtes (BIO) Tranche de colin sauce hollandaise	Cheese burger Ketchup (dosette) Frites ✓ Cheese végétarien	Poisson meunière sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)
Fromage	Fraidou	Petit suisse (BIO) + sucre	Tartare nature	Cheddar	Saint Nectaire
Dessert	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	≝Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat	Donut au sucre	Fruit de saison











Label rouge



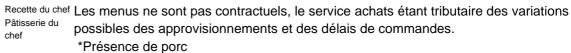


Global G.A.P









AB. Bio

CE2

Issue de

Label Rouge

9

Saveur en Or 🎪 Label rouge 🎎

Local

HVE

VBF

AOP

Végétarien

Global G.A.P

VPF





Recette du chef Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations

possibles des approvisionnements et des délais de commandes.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	■Taboulé	Salade aux segments de mandarine	Tzatziki	REPAS FROID Pastèque (BIO)	REPAS FROID Tomate au persil (BIO)
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 Beignets de courgettes ✔ Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate 	✓ Jambon blanc* ✓ Salade de Pâtes (garniture froide) (BIO) Jambon dinde Thon mayonnaise	Oeufs durs (BIO) mayonnaise Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	©Cantal	Rondelé ail et fines herbes	Emmental (BIO)	Chanteneige	Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert praliné	Fruit de saison	Fromage blanc (BIO) au daim	Madeleine
				*	

Pâtisserie du

*Présence de porc

chef

MSC

porc

Contient du