

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

Entrée

Potage Tomates**

Coleslaw**


Chou fleur sauce cocktail**


LA FETE DU CITRON

Carottes râpées au citron**

Salami danois et Cornichon
Terrine de poisson sauce
cocktail**

Plat

Cordon bleu (volaille)**
Croque cheese poisson pané**
Coquille
Haricot vert
Sauce tomate

 Jambon blanc*
Jambon Dinde**
Baigan Pakora sauce tomate**
Pommes de terre rissolées
Sauce mayonnaise
Salade iceberg


 Boeuf Mode aux carottes**
Pané de sarrasin et lentilles aux
poireaux sauce tomate**
Frites
Poêlée de colin doré au beurre**
Sauce Citron
Gratin de Poireaux et Pomme de
TerreEmincé de volaille sauce
waterzooi**
Omelette Nature sauce
basquaise**
Riz

Fromage

Saint Paulin

Brie

Pavé 1/2 sel

Petit Suisse aux fruits

Chanteneige

Dessert

Cocktail de fruits

Fromage Blanc Nature Sucré

Orange


 cake citron maison

Ananas

LÉGENDELocal et de saison
Recette du chef

Viande Bovine Française






Contient du porc

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

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





Entrée	Potage légumes verts**	Maïs vinaigrette**	Concombre sauce ciboulette**	Salade Bulgare**	Chou rouge vinaigrette**
Plat	Rôti de dinde** Carotte Vichy  Pomme Vapeur Sauce Jus de Romarin Carré fromage fondu**	Sauté de boeuf à la milanaise** Macaronis Thon sauce tomate**	Sauté de porc sauce Bercy Pommes de terre noisettes Sauté de dinde sauce bercy** Galette de quinoa à la provençale sauce crème**	Boulettes de boeuf sauce curry** semoule Poêlée de Légumes Falafel (pois chiche) sauce Crème**	Pavé de hoki quartier citron** Epinards hachés à la crème Riz
Fromage	Camembert	Petit Cotentin Nature	Buchette de chèvre	Petit Suisse aux fruits	Gouda
Dessert	Flan saveur vanille	 Poire	Purée Pomme Abricot	 Pomme	Yaourt au fruit mixé

LÉGENDE

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

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

Entrée	Potage Carotte**	Salade verte - dès de Gouda**	Salade composée Salade-Tomates-Crouçons**	Roulade de volaille et cornichon** Roulade de surimi mayonnaise**	 Céleri rémoulade**
Plat	Sauté de dinde façon waterzooï** Coquille Waterzooï de poisson**	 Omelette Nature**  Pomme Vapeur Piperade	Blanquette de veau à l'ancienne** Riz Poêlée de carottes à la crème Steak Soja Petits Légumes sauce tomate**	colin pané** Purée de brocolis et pomme de terre écrasée	 Lasagne de Boeuf VBF** Salade iceberg Lasagne de légumes**
Fromage	Coulommiers	Petit Suisse aux fruits	Vache Picon	Tomme blanche	Edam
Dessert	Gélifié saveur caramel	Orange	Tarte aux pommes	Yaourt nature sucré	Banane

LÉGENDELocal et de saison
Viande Bovine Française

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

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

Entrée	Chou fleur vinaigrette**	oeufs durs mayonnaise**	Potage Potiron**	BANQUET AU TEMPS DE LA GRECE ANTIQUE Salade Grecque (concombres, tomates, olives)**	Salade Niçoise (salade-tomate - oeufs durs - olives denoyautées thon)**
Plat	 Rôti de Porc* Sauce Bercy Frites Rôti de dinde** Steak fromage Emmental**	Brandade de poisson** Salade iceberg	Haché au veau** Sauce Napolitaine Semoule Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Napolitaine**	Stifado (boeuf bourguignon à la grecque)** Pâtes à l'aubergine Fatayer épinard chèvre**	Cordon bleu (volaille)** Bouquetière de légumes ails et persil Croustillant au fromage**
Fromage	Vache Picon	Saint Paulin	Mimolette	Buchette de chèvre	Camembert
Dessert	Yaourt aromatisé	 Pomme	Ananas au sirop	Fromage Blanc + miel	Kiwi

LÉGENDE

Local et de saison



Viande Bovine Française



Contient du porc

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

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

Entrée	Julienne de Betterave cuite**	Coleslaw**	Demi pomelos**	ELDORADO Salade mexicaine**	Potage Légumes**
Plat	Omelette Nature** Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre	Rôti de dinde** semoule Ratatouille de légumes Pépites de colin dorées aux 3 céréales**	Sauté de boeuf sauce brune** Purée Crécy (pommes de terre, carottes) Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate**	Moqueca de Peixe (Ragoût de poisson)** Riz	Gratin de pâtes au jambon* Gratin de pâtes au jambon de dinde** Tortellini Epinards Ricotta**
Fromage	Rondelé Ail et Fines herbes	Carré de l'est	Emmental	Petit Suisse sucré	Brie
Dessert	Purée Pomme Cassis	Orange	Flan saveur chocolat	Beignet au pomme	Ananas

LÉGENDE

Local et de saison



Viande Bovine Française



Contient du porc

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution



Lundi

Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée

Potage Tomates Basilic**



Salade d'endives aux raisins secs**





Concombre sauce aux fines herbes**

Crêpe au fromage**

Saucisson à l'ail et cornichon
Roulade de volaille et cornichon**
Roulade de surimi mayonnaise**

Plat


 Chipolata Grillée sauce Dijonnaise
Lentilles aux carottes
Saucisse de volaille sauce dijonnaise**
colin pané**
Egréné de boeuf à la bolognaise**
Tortis
Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate**Rôti de veau**
Gratin dauphinois
Sauce forestière
Oeufs durs Napolitaine**Poêlée de colin doré au beurre**
Ketchup (dosette)
Poêlée Rustique

 Emincé de volaille sauce Paprika**
Pommes de terre rissolées
Salade
Samoussa aux légumes**

Fromage

Fripons

Camembert

Emmental

Saint Paulin

Vache Qui Rit

Dessert

Crème dessert Vanille



Ecrasée de pomme maison

Salade de fruits frais



Poire

Eclair au chocolat

LÉGENDE



Local et de saison



Viande Bovine Française







Contient du porc

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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette**	Concombre sauce ciboulette**	 Céleri rémoulade**	Tomate vinaigrette**	Pizza au fromage**
Plat	Nugget's de Poulet plein filet** Ketchup (dosette) Coquille au beurre Croustillant au fromage**	 couscous poulet merguez boulette de boeuf** semoule Légumes couscous Marmite de la mer**	Sauté de porc* à la sauge Beignets de Chou Fleur Sauté de dinde sauce à la sauge** Galette de quinoa à la provençale sauce crème**	Filet de limande meunière** Fondue de poireaux Riz	 Boeuf Mode aux carottes**  Ecrasée de pomme de terre Steak Soja Tomate Basilic Sauce tomate**
Fromage	Cantafras	Saint Paulin	Pont Lévêque	Brie	Petit Suisse aux fruits
Dessert	Délicatesse aux fruits	Orange	Yaourt au fruit mixé	Cake Rhubarbe Maison	Banane

LÉGENDELocal et de saison
Contient du porc

Viande Bovine Française





Recette 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 / ** Plat de substitution

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Sariz**	 Carottes râpées**	Concombre au curry**	Salade Bulgare**	Salade de lentilles**
Plat	Saucisse de volaille** Sauce Tomate Torsade Fromage Rapé Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate**	Oeufs durs Florentine** Epinards hachés à la crème Riz	Braisé de Boeuf et son jus** semoule Piperade Steak fromage Emmental**	Paupiette de veau sauce forestière** Frites Paupiette du pêcheur sauce dugléré**	Haché au cabillaud sauce crème** Duo de carotte et pomme de terre
Fromage	Gouda	Camembert	Buchette de chèvre	Vache Qui Rit	Tomme Grise
Dessert	Gélifié saveur chocolat	Kiwi	Ile flottante	Yaourt nature sucré	 Poire

LÉGENDELocal et de saison
Contient du porc

Viande Bovine Française



Recette 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 / ** Plat de substitution

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

Entrée



Salade Exotique (soja, carotte, poivron, petits pois, maïs)**

Taboulé oriental**

MENU DU PRINTEMPSPâté en croûte et cornichon*
Mousse de foie de volaille et cornichons**
Sardine à l'huile**

Salade Arlequin (chou rouge-céleri-olive)**

Plat


 Jambon blanc*
Farfalles
Fromage Rapé
Jambon Dinde**
Samoussa aux légumes**
Boulettes de boeuf sauce curry**
Gratin de Brocolis et Choux fleurs
Baigan Pakora sauce tomate**Sauté de veau Marengo**
Chevrier verts à la tomate
Paupiette de saumon sauce crème**colin pané**
Sauce Tartare

Ecrasée de pomme de terre

Fromage

Petit Cotentin aux herbes

Brie

Saint Nectaire

Petit Suisse aux fruits

Dessert


 Pomme

Cocktail de fruits

Moka du chef + chocolat

Banane

LÉGENDELocal et de saison
Contient du porcViande Bovine Française
Recette 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 / ** Plat de substitution