











LUNDI

MARDI




MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Chou fleur vinaigrette	  Pâté campagne cornichon* Maquereau à la tomate	Crêpe au fromage	Potage Poireaux	Salade iceberg aux croûtons
Plat	Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne semoule Batonnière de légumes  Nem aux Légumes sauce crème	 Pavé de colin sauce à l'aneth  Gratin de légumes et pommes de terre	 Jambon blanc* Ratatouille de légumes Mezze penne Jambon Dinde  Galette de quinoa à la provençale sauce crème	  Chili Végétarien (égrené végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz	Escalope de Volaille Sauce Poulette  Purée Crécy (pommes de terre, carottes) colin pané sauce poulette
Fromage	Tomme noire	Brie	Emmental	Gouda	Tartare Ail et fines herbes
Dessert	 Flan saveur vanille	Orange	Yaourt aromatisé	Ananas frais	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre

LÉGENDE

 Contient du porc
 Végétarien
 Viande Porcine Française

 Local
 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

















LUNDI

MARDI




MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	 Carottes râpées persillées	Potage Champignon	SAVEURS DE NOS MONTAGNES   Chou rouge aux pommes	 Salade Bretonne (chou-fleur, brocolis)
Plat	 Omelette nature sauce tomate  Pomme Vapeur Haricot vert à l'échalote	Sauté de volaille à l'oignon Riz aux petits légumes  Falafel quinoa sauce à l'oignon	  Paleron de boeuf à la minestrone Jardinière 4 légumes Pavé au thon haché sauce minestrone	  Gratin savoyard *(pomme de terre-dès de jambon-fromage raclette) Salade iceberg   Gratin savoyard que fromage (pomme de terre-oignons-fromage raclette)	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Blé cuit aux champignons Sauce forestière
Fromage	Vache picon	Saint Paulin	Fripons	Petit suisse aux fruits	Carré de l'est
Dessert	 Poire	Yaourt nature sucré	  Ecrasée de pomme maison	Eclair au chocolat	Clémentines

LÉGENDE

-  Contient du porc
-  Végétarien
-  Viande Porcine Française

-  Local
-  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












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Carotte	Betterave vinaigrette	Salade aux agrumes	Macédoine mayonnaise	 Céleri rémoulade
Plat	Rôti de dinde Poêlée de légumes et Pommes de terre Sauce aux herbes  Samoussa aux légumes	  Cassoulet* (viande)  Pomme Vapeur Haricot blanc à la tomate Cassoulet (volaille) Quenelles de Brochet sauce Nantua	 Boeuf Bourguignon VBF Macaronis Carotte vichy  Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate	Pavé au cabillaud haché sauce crème Epinards hachés à la crème Riz	 Croq pané de blé fromage  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée
Fromage	Petit cotentin nature	Tomme blanche	Buchette de chèvre	Mimolette	Gouda
Dessert	Purée Pomme Pêche	Kiwi	 Pomme	Fromage Blanc Nature Sucré	 Crème dessert Vanille

LÉGENDE

-  Contient du porc
-  Végétarien
-  Viande Porcine Française
-  Local
-  Recette du chef
-  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

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI


Entrée

 Chou blanc vinaigrette


CRÊPE PARTY
Potage Carotte



Haricot vert vinaigrette


Demi pomelos


 Salade Bulgare



Plat

 Pâtes aux deux saumons
crémés
Fromage Rapé

  Tartiflette végétarienne
(pomme de terre, reblochon
AOP, oignons)
Salade iceberg

 Cordon bleu (volaille)
Riz à la basquaise
 Oeufs durs Mornay

 Sauté de boeuf sauce poivrade
Frites
Pavé de colin sauce Bretoise


 Rôti de Porc*
Semoule aux petits légumes
Sauce à la sauge
Rôti de dinde
 Galette de boulgour, pois
chiche et emmental à l'orientale

Fromage

Tomme noire


Petit Suisse sucré


Edam

 Pont l'évêque AOC


Pavé 1/2 sel

Dessert

 Délicatesse aux fruits




 Crêpe au sucre

Banane

 Flan saveur caramel

Mandarines

LÉGENDE

 Contient du porc
 Recette du chef
 AOP

 Local

 Viande Porcine Française

 Végétarien

 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

[local] Coleslaw

Potage Tomates

[local] Panais rémoulade

[local] [chef] Pâté foie cornichons*

[local] Carottes râpées persillées

Plat

[chef] Brandade de poisson

[végétarien] Omelette Nature

[chef] Gratin de butternut et pommes de terre

[viande bovine française] Rôti de boeuf
Sauce Béarnaise
poêlée de courgette
Torsade

[végétarien] Steak fromage Emmental

Boulettes de mouton au ras el hanout
semoule
Légumes couscous
[végétarien] Falafel quinoa sauce au ras el hanoutFilet de poulet et son jus
[chef] Riz cantonais
Pépites de colin meunière sauce citron

Fromage

Camembert

Mimolette

Chanteneige

Vache picon

Emmental

Dessert

[local] Gaufre Liégeoise




Ananas frais

Liégeois Vanille

Yaourt aromatisé

Kiwi jaune

LÉGENDE

 Contient du porc
 Recette du chef
 AOP

[local] Local

[viande porcine française] Viande Porcine Française

[végétarien] Végétarien

[viande bovine française] 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



















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage Légumes	  Pâté campagne cornichon* oeufs durs mayonnaise	 Concombre sauce bulgare	 Chou rouge vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	  Gratin de mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate	  Pot au feu (boeuf)   Légumes du pot au feu Pavé de colin sauce dieppoise	 Sauté de porc* sauce Bercy Carotte vichy Chevrier verts Sauté de dinde sauce bercy   Galette végétarienne sauce bercy	 Colombo de poulet Riz Haricots plats au beurre  Carré fromage fondu	 Filet de limande meunière  Purée de brocolis et pomme de terre
Fromage	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	Saint Paulin	Fripons	Tomme blanche
Dessert	Ile flottante	Beignet à la pomme	Clémentines	 Crème dessert saveur pistache	 Pomme

LÉGENDE



Contient du porc



Recette du chef



AOP



Local



Viande Porcine Française



MSC



Végétarien



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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou fleur sauce cocktail	Potage Champignon	 Coleslaw	Haricot vert vinaigrette	  Salade d'endives aux raisins secs
Plat	Sauté de veau sauce au cumin  Pommes boulangères  Fatayer épinard chèvre	 Egréné de boeuf sauce chili Riz  Egréné végétal sauce chili	Aiguillette de volaille sauce forestière Lentilles aux carottes poisson pané sauce forestière	Pavé au thon haché sauce tomate Farfalles au beurre Jardinière de légumes	 Tarte Méditerranéenne
Fromage	Petit cotentin nature	Gouda	Buchette de chèvre	Camembert	Petit suisse aux fruits
Dessert	Ananas frais	 Fromage blanc façon straciatella	Liégeois Chocolat	 Poire	Spécialité Pomme Abricot

LÉGENDE



Contient du porc



Recette du chef



AOP



Local



Viande Porcine Française



MSC



Végétarien



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












LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade Sariz	Potage Potiron	 Céleri rémoulade	Salade verte - dès de mimolette	Betterave vinaigrette
Plat	 Chipolata Grillée  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre Sauce aux oignons Saucisse de volaille  Saucisse végétale	 Samoussa aux légumes Semoule Sauce Jus aux 4 Epices	 Boeuf Mode aux carottes Riz Poêlée de carottes  Omelette nature sauce tomate	 Emincé de volaille sauce waterzooï Pommes Vapeur Waterzooï de poisson	colin pané Sauce Napolitaine Coquillettes au beurre
Fromage	Mimolette	Tome pyrénéenne	Vache picon	Petit Suisse sucré	Emmental
Dessert	 Crème dessert saveur pistache Kiwi		Abricots au sirop	 Moelleux citron maison	 Poire

LÉGENDE



Contient du porc



Recette du chef



AOP



Local



Viande Porcine Française



MSC



Végétarien



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















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Carotte	Macédoine mayonnaise	  Chou blanc sauce curry et raisins secs	  salade beaucaire (endive-pomme betterave)	  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
Plat	 Rôti de Porc* Sauce dijonnaise  Gratin de pomme de terre et salsifis Rôti de dinde Pavé de colin	Blanquette de veau à l'ancienne Riz Poêlée de Champignons à la crème  Bouchée sarrasin sauce crème	Escalope de Poulet Sauce normande Haricot vert Pommes de terre sautées  Pavé fromager sauce normande	Lasagne de poisson	  Couscous végétarien (falafels sauce tomate) semoule Légumes couscous
Fromage	Brie	Gouda	Emmental	Fripons	Edam
Dessert	 Pomme	 Flan saveur chocolat	Purée Pomme Pêche	Banane	Yaourt nature sucré

LÉGENDE



Contient du porc



Recette du chef



AOP



Local



Viande Porcine Française



MSC



Végétarien



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