













LUNDI

MARDI




MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Entrée	 Mortadelle et cornichons Oeufs durs mayonnaise	 Céleri rémoulade	 Potage champignon	CUISINE 100% RESPONSABLE  Carottes râpées (BIO)	 Panais rémoulade
Plat	Sauté de volaille sauce tomate Piperade Coeur de blé  Falafel quinoa sauce Tomate	Fricassée de poisson sauce brestoise Epinards hachés à la crème Riz	 Rôti de boeuf Haricot vert Sauce poivrade Pommes de terre sautées  Croq pané de blé fromage	  Bolognaise de lentilles Fromage Rapé Tortis	 Mijoté de porc * St Joseph Frites Emincé de volaille sauce crème Pavé au cabillaud haché sauce crème
Fromage	Emmental	Chanteneige	Petit suisse aux fruits	 Pont l'evêque AOC	Fraidou
Dessert	Fromage Blanc Nature Sucré	Kiwi	Eclair au chocolat	 Poire	 Crème dessert praliné

LÉGENDE

 Contient du porc
 Bio
 AOP

 Local
 Végétarien

 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Coleslaw	Potage Tomates	Haricot vert vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	 Concombre sauce aux fines herbes
Plat	Waterzooï de poisson Semoule Sauce julienne de légumes	Rôti de dinde Sauce moutarde  Gratin de champignons et pommes de terre  Samoussa aux légumes	  Sauté de porc* sauce brune Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube Sauté de dinde sauce brune  Palet de pois chiche et betteraves sauce brune	 Tarte tomate chèvre	 Braisé de boeuf et son jus Riz à la basquaise Pavé de colin sauce nantua
Fromage	Vache picon	Camembert	Edam	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Dessert	Spécialité Pomme Abricot	Liégeois Vanille	Ananas frais	Banane	Yaourt aromatisé

LÉGENDE

	Contient du porc		Local		Recette du chef
	Bio		Végétarien		Viande Bovine Française
	AOP		Viande Porcine 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	Macédoine mayonnaise	 Salade du Puy (lentilles, maïs, persil, échalote, vinaigrette)	 Carottes râpées	 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)	Crêpe au fromage
Plat	 Omelette nature Farfalles au beurre Haricot vert persillé	 Sauté de boeuf sauce au cumin  Purée de brocolis et pomme de terre Fricassée de poisson sauce dieppoise	Boulettes de mouton au ras el hanout Duo de légumes tajines et Pommes de terre  Falafel quinoa sauce au ras el hanout	 Rôti de Porc* Pommes de terre rissolées Sauce au miel et romarin Rôti de dinde  Steak Soja Petits Légumes	Pavé au saumon haché Sauce Crème Petits pois Carottes
Fromage	Rondelé Ail et Fines herbes Fraidou	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré	Brie	
Dessert	 Gaufre Liégeoise	 Poire	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Orange	Spécialité Pomme Fraise

LÉGENDE

	Contient du porc		Local		Recette du chef
	Bio		Végétarien		Viande Bovine Française
	AOP		Viande Porcine 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

Julienne de betterave cuite Céleri rémoulade

**FÊTE DE LA
GASTRONOMIE**

Salade verte - dès de gouda

Saucisson à l'ail* et cornichon

Roulade de volaille et cornichon

Sardine à l'huile

Plat

Raviolis aux légumes
Fromage Rapé

Brandade de poisson

Sauté de veau printanier
Chevrier verts à la tomate

Pilons de poulet rôti et son jus

Galette de Soja à la provençale

Gratin dauphinois

Poêlée de Légumes ail et fines herbes
colin pané

Fromage

St Morêt

Mimolette

Saint Nectaire

Petit suisse aux fruits

Dessert

Crème Chocolat

Pomme

Moka du chef + chocolat Banane

LÉGENDE

Contient du porc
 Bio
 AOP

Local
 Végétarien
 Viande Porcine Française

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Mousse de foie de porc* et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Macédoine mayonnaise	 Chou blanc vinaigrette	 Salade Bulgare	 Carottes râpées persillées
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Riz Carotte vichy Blanquette de poisson sauce à l'ancienne	  Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons) Semoule Sauce au curry	 Emincé de porc* sauce à la sauge Macaronis Batonnière de légumes Emincé de volaille sauce à la sauge  Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge	  Steak haché de boeuf VBF Ketchup (dosette) Frites  Palet végétarien à l'italienne	Pavé au thon haché sauce minestrone  Gratin de brocolis et pomme de terre
Fromage	Fripons	Cantafrais	Petit suisse sucré	Edam	Buchette de chèvre
Dessert	 Pomme	Spécialité pomme pêche	Orange	Yaourt aromatisé	Liégeois Chocolat

LÉGENDE

	Contient du porc		Local		Recette du chef
	Bio		Végétarien		Viande Bovine Française
	AOP		Viande Porcine 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	Salade mexicaine	Betterave vinaigrette	Tomate au persil	 Panais rémoulade	 Taboulé
Plat	  Mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate Fromage Rapé	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Waterzooï de poisson	Médailлон de boeuf Riz aux petits légumes Sauce napolitaine  Croustillant au fromage	Poisson meunière Sauce tartare Jardinière 4 légumes ails et persil	Cordon bleu (volaille) Haricot vert aux échalotes Nugget's de Poisson
Fromage	Tomme des Pyrénées	Brie	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits	Emmental
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Poire	 Crème dessert caramel	Miroir Framboise	Kiwi

LÉGENDE

 Contient du porc	 Local	 Recette du chef
 Bio	 Végétarien	 Viande Bovine Française
 AOP	 Viande Porcine 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	 Salade de pépinettes	 Concombre vinaigrette	 Cervelas* et petits oignons Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées	Tarte aux poireaux
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Paupiette de volaille sauce basquaise Petits pois Carottes Paupiette du pêcheur sauce basquaise	Merguez Pommes de terre campagnardes (wedges) Sauce ketchup  Saucisse végétale	 Braisé de boeuf et son jus Poêlée de champignons à la crème Pommes de terre grenaille  Boulettes au Soja tomate et basilic sauce crème	 Pâtes aux deux saumons crévés Salade iceberg Fromage Rapé
Fromage	Fraidou	St Morêt	Pavé 1/2 sel	Mimolette	Petit suisse sucré
Dessert	 Pomme	Yaourt nature sucré	Banane	Liégeois Chocolat	Mille Feuille

LÉGENDE

 Contient du porc	 Local	 Recette du chef
 Bio	 Végétarien	 Viande Bovine Française
 AOP	 Viande Porcine 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	 Céleri vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Salade de mâche	 Coleslaw	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Aiguillette de poulet sauce curry Coquillettes Cassolette de poisson sauce curry	 Chipolata grillée*  Pommes vapeurs Compote de Pommes Saucisse de volaille  Saucisse végétale	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout semoule Légumes couscous	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Riz à la basquaise	Pavé au veau haché sauce tomate Frites  Steak fromage emmental sauce tomate
Fromage	Buchette de chèvre	Edam	Vache picon	Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	 Poire	 Délicatesse aux fruits	 Crème dessert Vanille	Ile flottante	Ananas frais

LÉGENDE

	Contient du porc		Local		Recette du chef
	Bio		Végétarien		Viande Bovine Française
	AOP		Viande Porcine 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  Pâté campagne
cornichon*
Sardine à l'huile

Julienne de betterave cuite

Cocarde tricolore

Plat  Boeuf mode aux carottes
Petits pois Carottes
 Boulettes végétarienne
sauce brune



 Omelette nature
Pâtes au gratin

 Filet de limande
meunière + sauce tartare
 Pommes vapeurs
Haricot vert ails et fines
herbes


Fromage Camembert

Tomme blanche

Petit suisse sucré

Dessert   Ecrasé de pomme
maison

Yaourt aromatisé

 Fraises + dosette de
sucre

LÉGENDE

	Contient du porc		Local		Recette du chef
	Bio		Végétarien		Viande Bovine Française
	AOP		Viande Porcine Française		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