

 *Lundi*

 *Mardi*


 *Mercredi*

 *Jeudi*


 *Vendredi*


Entrée

 Carottes râpées

 Tomate sauce vinaigrette (BIO)

Plat

Cordon bleu (volaille)
Sauce Barbecue
Tortis
 Nugget's au fromage


 Pavé de colin
Sauce basquaise
semoule
Ratatouille de légumes

Fromage

Cantafrais

Camembert

Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)

Pêche

LÉGENDE

 Local
 Végétarien

 Bio
 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




















 Lundi


 Mardi

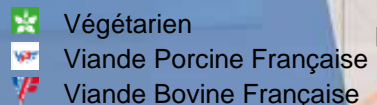
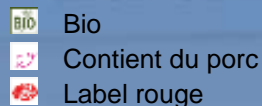
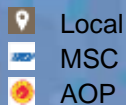

 Mercredi


 Jeudi


 Vendredi

Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	 Céleri vinaigrette (BIO)	 Coleslaw (BIO)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Terrine aux endives et cornichon Rillettes de saumon
Plat	 Carbonara* (lardons*)  Parmesan râpé Coquillette Viande carbonara de dinde  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	  Omelette Nature BIO  Ratatouille de légumes (BIO)  Semoule (BIO)	 Escalope de volaille label sauce suprême Brocolis au beurre Lentilles Colin pané sauce citron	 Rôti de boeuf Sauce ketchup Frites  Pané de blé fromage épinard	Pavé au thon haché Sauce hollandaise Epinards hachés à la crème Riz
Fromage	Edam	 Rondelé (BIO)	Tomme noire	Saint Paulin	Fripons
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Purée de Pomme (BIO)	Banane	Liégeois Vanille	 Pomme (BIO)

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




 Lundi


 Mardi












 Mercredi


 Jeudi


 Vendredi

Entrée	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Cocarde tricolore	 Pastèque (BIO)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	 émincé de volaille (BIO) sauce au romarin  Petits pois (BIO)  Pomme vapeur (BIO)  Nem aux Légumes sauce au romarin	 Pâtes aux deux saumons crévés Fromage Rapé	 Sauté de veau marengo Tomate provençale Chevrier verts Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita	 Samoussa aux légumes Riz	  Rôti de porc* Sauce charcutière (cornichon) Pommes rissolées Chou de bruxelles braisés Rôti de dinde  Steak de blé et oignons sauce tomate
Fromage	 Tomme (BIO)	Buchette de chèvre	Fraidou	Chanteneige	Saint Paulin
Dessert	 Poire (BIO)	Ile flottante	 Yaourt nature sucré (BIO)	Tarte pomme abricot	Prunes rouge

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 AOP	 Label rouge
 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


 Lundi


 Mardi












 Mercredi


 Jeudi


 Vendredi

Entrée	 Macédoine vinaigrette (BIO)	 Céleri rémoulade	 Carottes râpées	BRADERIE DE LILLE  Pâté cornichon*  Roulade de volaille et cornichon Sardine à l'huile	Haricot vert vinaigrette
Plat	 Sauté de boeuf à l'estragon (BIO)  Purée de pomme de terre (BIO)  Carré fromage fondu	 Rôti de dinde Label Sauce tomate Epinards hachés à la crème Riz  Fatayer épinard chèvre	  Jambon blanc* Lentilles aux oignons Batonnière de légumes aux herbes provençales Jambon dinde  Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine	 Fricassée de moules sauce dieppoise  Frites (BIO)	  Mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate Fromage Rapé
Fromage	 Gouda (BIO)	Tomme blanche	Edam	Petit suisse sucré	 Camembert (BIO)
Dessert	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	 Melon (BIO)	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Gaufre Liégeoise	Kiwi

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 AOP	 Label rouge
 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


 Lundi


 Mardi












 Mercredi


 Jeudi


 Vendredi

Entrée	 Coleslaw	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	 Céleri rémoulade	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	Crêpe au fromage
Plat	 Chipolata grillée*  Pommes vapeurs Compote de Pommes Saucisse de volaille  Saucisse végétale	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Riz Blanquette de poisson sauce waterzooï	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage Rapé  Pâtes (BIO)  Egréné végétal + sauce tomate	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout  Semoule (BIO)  Légumes couscous (BIO)	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Purée aux 3 légumes
Fromage	Rondelé nature	 Saint Paulin (BIO)	Fripons	 Gouda (BIO)	 Camembert AOP
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits	Liégeois Vanille	Banane	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Prunes (BIO)

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 AOP	 Label rouge
 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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade de lentilles (BIO)	Betterave vinaigrette	Tomates sauce basilic	Concombre à la crème (BIO)	Panais rémoulade
Plat	Escalope de poulet pané (BIO) Sauce Barbecue Pâtes (BIO) Trio de légumes (BIO) Omelette au fromage	Sauté de boeuf sauce au cumin Poêlée de courgette Riz Bouchée sarrasin sauce au cumin	Samoussa aux légumes Sauce crème ciboulette Semoule (BIO) Haricot vert à la basquaise	Rôti de porc* sauce moutarde Frites Rôti de dinde sauce moutarde Filet de merlu sauce au citron	Poisson meunière Sauce Béarnaise Brocolis vapeur Rostis de légumes
Fromage	Camembert (BIO)	Buchette de chèvre	Emmental	Brie	Gouda (BIO)
Dessert	Yaourt aromatisé (BIO)	Poire (BIO)	Flan goût vanille nappé caramel	Banane	Fromage blanc façon straciatella

LÉGENDE

- Local
- Contient du porc
- Bio
- Viande Porcine Française
- Viande Bovine Française
- Végétarien
- AOP
- MSC
- 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.

*Présence de porc

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Chou fleur sauce cocktail	Potage du Jour (Endives) au fromage fondu	Céleri au vinaigre balsamique	Oeufs durs mayonnaise (BIO)	Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	Sauté de porc au caramel Riz Sauté de dinde sauce au caramel Falafel quinoa sauce pita	Fricassée de poisson blanc sauce citron Petits pois à l'étuvée carottes	Carbonnade de Boeuf Pommes de terre grenaille au sel de Guérande Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate	Emincé de volaille (BIO) au lait de coco et miel Purée de patate douce et pomme de terre écrasée (BIO) Pavé au cabillaud haché sauce aux cranberries et légumes caramélisés	Tortellini tricolore aux 3 fromages Salade iceberg Parmesan râpé
Fromage	Camembert	Tomme blanche	Fripons	Rondelé (BIO)	Petit suisse aux fruits
Dessert	Pomme (BIO)	Crème dessert Chocolat (BIO)	Demi pomelos (BIO)	Purée de Pomme (BIO)	Eclair au chocolat

LÉGENDE

- Local
- Bio
- Végétarien
- MSC
- Contient du porc
- Viande Porcine Française
- AOP
- Label rouge
- 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


 Lundi


 Mardi



 Mercredi


 Jeudi


 Vendredi

Entrée	Macédoine mayonnaise	 Coleslaw (BIO)	 Concombre sauce bulgare (BIO)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Carottes râpées
Plat	 Sauté de volaille label sauce forestière  Pommes vapeurs Haricot vert ails et fines herbes Fricassé de poisson sauce forestière	  Omelette Nature BIO  Purée de potiron et pommes de terre (BIO)	 Saucisse de Strasbourg et son jus Frites Saucisse de volaille et son jus  Saucisse végétale et son jus	 Rôti de boeuf sauce poivrade Farfalles  Steak soja tomate basilic sauce poivrade	 Limande meunière Sauce Oseille Poêlée de courgette Riz
Fromage	Tomme Grise	 Saint Paulin (BIO)	Edam	Brie	 Emmental (BIO)
Dessert	 Crème dessert vanille (BIO)	 Ananas (BIO)	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Compote de pomme	Banane

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 AOP	 Label rouge
 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




 Lundi


 Mardi












 Mercredi


 Jeudi


 Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Taboulé (BIO)	 Chou rouge vinaigrette	Demi pomelos	 Céleri rémoulade (BIO)	  Endives au bleu
Plat	 Boulettes de poulet (BIO) sauce au curry  Poêlée de légumes et pommes de terre (BIO)  Falafel quinoa sauce curry	 Carbonara* (lardons*) Coquille Fromage Rapé Viande carbonara de dinde  Egréné végétal + sauce tomate	Sauté de veau à l'ancienne  Carottes vichy (BIO) Pommes de terre sautées Pavé de colin sauce crème	 Croq pané de blé fromage semoule Ratatouille de légumes	Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre
Fromage	 Edam (BIO)	 Brie (BIO)	 Pont l'évêque AOC	Camembert	Mimolette
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Poire	Yaourt nature sucré	Gâteau basque	 Orange (BIO)

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 MSC
 Contient du porc	 Viande Porcine Française	 AOP	 Label rouge
 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


 Lundi



 Mardi



 Mercredi



 Jeudi



 Vendredi

Entrée


 Macédoine Mayonnaise (BIO)


 Céleri rémoulade


 Carottes râpées à l'orange


 Chou fleur à la flamande

Plat



 Raviolis aux épinards (BIO)



 Sauté de boeuf sauce poivrade



 Jambon blanc*

Waterzooï de poisson


 Fromage Rapé (BIO)


 Haricot vert (BIO)

Sauce tartare

Julienne de légumes

Riz

Frites

(carottes, courgette, céleri)



 Nem aux Légumes sauce crème

Jambon dinde

Coeur de blé

colin pané

Fromage



 Saint Paulin (BIO)

Vache picon

Buchette de chèvre



 Comté

Dessert


 Compote Poire (BIO)

Fromage blanc aux fruits



 Banane (BIO)


 Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE




 Local

 Contient du porc

 Viande Bovine Française

 Bio

 Viande Porcine Française

 Recette du chef


 Végétarien

 AOP


 MSC

 Label rouge

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

*Présence de porc