





















LUNDI

MARDI




MERCREDI




JEUDI


VENDREDI

Entrée	 Potage du jour (BIO)	 Coleslaw (BIO)	 Salade de pommes de terre	 Salade Bulgare
Plat	  Boeuf bourguignon (BIO)  Duo de carotte et pomme de terre (BIO) Filet de merlu sauce hollandaise	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Farfalles  Parmesan râpé	Nugget's de Poisson Ketchup (dosette)  Petits pois à la provençale (BIO)	   Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)   Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)
Fromage	 Rondelé (BIO)	Tomme noire	Coulommiers	Petit suisse sucré
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Gaufre Liégeoise	Banane	 Ananas (BIO)

LÉGENDE

 Bio
 Végétarien
 Contient du porc

 Recette du chef
 AOP
 Local

 Viande Bovine Française
 Viande Porcine Française
 *Présence de porc

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	Salade mexicaine	Mortadelle* et cornichons Galantine de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Chou blanc sauce curry et raisins secs	DEVELOPPEMENT DURABLE Potage du jour (BIO)	Céleri rémoulade
Plat	Escalope de volaille label sauce catalane semoule Brocolis vapeur Bouchée sarrasin sauce tomate	Fricassée de poisson sauce au cumin Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)	Sauté de porc* à la diable Pâtes au gratin (BIO) Sauté de dinde sauce à la diable Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Falafels (BIO) sauce à l'oignon Riz pilaf aux oignons et parmesan (BIO)	Carbonnade de Boeuf Frites (BIO) Pavé de colin sauce crème
Fromage	Camembert (BIO)	Fraidou	Emmental	Edam (BIO)	Vache picon
Dessert	Kiwi	Crème Chocolat	Ile flottante	Pomme (BIO)	Yaourt nature sucré

LÉGENDE

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

LUNDI

MARDI











MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Potage du jour (BIO)	 Taboulé	 Carottes râpées persillées (BIO)	Salade verte - dès d'Emmental	Crêpe au fromage
Plat	  Omelette Nature BIO  Riz à la basquaise (BIO)	Cordon bleu (volaille) Sauce Barbecue Haricot vert  Carré fromage fondu	 Sauté de boeuf sauce au romarin Poêlée de champignons  Pommes boulangères  Filet de limande meunière + sauce forestière	  Carbonara* (lardons*) Fromage râpé  Pâtes (BIO) Viande carbonara de dinde  Egréné végétal + sauce tomate	Poêlée de colin doré au beurre Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	 Tomme (BIO)	Chantailou	Mimolette	Yaourt nature sucré	 Chaource
Dessert	  Fromage blanc (BIO) +  Orange (BIO) copeaux de chocolat		Purée pomme cassis	 Moelleux chocolat maison	Banane

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 AOP	 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 Local
 Label rouge	 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	 Pâté cornichon*  Roulade de volaille et cornichon Sardine à l'huile	Betterave vinaigrette	Potage Asperges	 Mélange de chou et carotte vinaigrette (BIO)	Salade aux croûtons
Plat	Sauté de veau marengo Coquille Carotte Vichy  Fatayer épinard chèvre	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	 Rôti de porc* label à la sauge  Lentilles aux oignons (BIO)  Pavé fromager sauce tomate	 Escalope de poulet pané (BIO) sauce suprême  Frites (BIO) Pavé au saumon haché sauce beurre blanc	 Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette)
Fromage	 Gouda (BIO)	 Cantal	Coulommiers	 Rondelé (BIO)	Petit suisse sucré
Dessert	Cocktail de fruits	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Poire	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Clémentines (BIO)

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 AOP	 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 Local
 Label rouge	 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	REPAS ALSACIEN  Céleri rémoulade (BIO)	Potage légumes verts	 Chou blanc vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Nem de légumes
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou Choucroute  Choucroute végétarienne	 Rôti de boeuf label sauce tomate Fromage râpé Mezze penne Paupiette du pêcheur sauce tomate	Pavé au veau haché sauce crème Blé  Epinards hachés à la crème (BIO)  Steak de soja aux petits légumes sauce crème	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Jus de couscous  Semoule (BIO)  Légumes couscous (BIO)	 Filet de limande meunière  Gratin de patate douce et panais
Fromage	Carré de l'est	 Vache qui rit (BIO)	Tomme Grise	 Petit suisse fruit (BIO)	 Comté
Dessert	Pain d'épice et marmelade	 Pomme	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Orange (BIO)	 Crème dessert Chocolat (BIO)

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 AOP	 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 Local
 Label rouge	 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	 Emincé de chou rouge rémoulade (BIO)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Trio de carotte céleri maïs	FÊTE DES LUMIERES  Rillettes de saumon maison et son toast	 Potage du jour (BIO)
Plat	Fricassée de saumon sauce citron Fondue de poireaux et pomme de terre	  Jambon blanc* Petits pois à la provençale Jambon dinde  Falafel quinoa sauce Tomate	 Ragoût de boeuf VBF à l'italienne  Riz (BIO) Ragoût de poisson	 Escalope de volaille fraîche sauce forestière Pommes de terre Dauphine Colin d'Alaska façon crumble saveur pain d'épices	  Gratin de pâtes aux deux fromages (BIO)
Fromage Fripons		 Morbier AOP	Brie		 Yaourt nature sucré BIO
Dessert	 Crème dessert Vanille	 Yaourt aromatisé (BIO)	Kiwi	Pâtisserie maison au chocolat, clémentine (BIO), petit chocolat	 Ananas (BIO)

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 AOP	 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 Local
 Label rouge	 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	 Potage du Jour (Endives) au fromage fondu	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Salade de lentilles	 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)	Terrine de légumes sauce ciboulette
Plat	 Rôti de dinde label sauce aux herbes   Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO) Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	 Omelette Nature BIO  Pâtes (BIO)  Poêlée de champignons à la crème (BIO)	 Filet de limande meunière + sauce tartare Duo Haricot vert et Haricot beurre	 Daube de boeuf sauce aux olives Sauce aux olives Semoule aux petits légumes  Bouchée de blé et pois au pistou sauce curry	Pilons de poulet rôti et son jus Sauce Normande Pommes croustillantes aux herbes  Steak fromage Emmental
Fromage	 Pont l'evêque AOC	 Saint Paulin (BIO)	Emmental	Buchette de chèvre	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	Purée pomme abricot	 Mandarine BIO	  Fromage blanc (BIO) +  Banane (BIO) cocktail de fruits		Coeur Coulant au Chocolat

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 AOP	 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 Local
 Label rouge	 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 vert vinaigrette (BIO)	 Chou rouge vinaigrette	Potage Saint Germain	 Carottes râpées aux raisins	 Maïs vinaigrette BIO
Plat	  Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes	Tajine d'agneau Duo de légumes tajines et Pommes de terre  Boulettes végétales tomate mozzarella sauce au ras el hanout	 Croq pané de blé fromage Poêlée de légumes ail et persil	 Emincé de volaille label sauce barbecue  Frites (BIO)  Palet montagnard sauce barbecue	Cassolette de saumon sauce aux herbes  Riz façon risotto aux petits légumes
Fromage	 Edam (BIO)	Tartare ail et fines herbes	 Brie (BIO)	Tomme des Pyrénées	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Pomme (BIO)	Dessert lacté Fraise	Clémentines	Saint Honoré revisité

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 AOP	 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 Local
 Label rouge	 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	Salade mexicaine	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)	 Céleri rémoulade (BIO)	  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage Potiron
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	  Sauté de boeuf à la basquaise (BIO)  Pâtes à la basquaise (BIO)  Falafels à la basquaise	  Cassoulet* (viande) Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube  Cassoulet végétarien	Blanquette de poisson sauce waterzooï  Riz (BIO)	Hachis parmentier de volaille  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)
Fromage	 Saint Nectaire	 Tomme (BIO)	Chanteneige	Gouda	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Compote Poire (BIO)	 Fromage blanc nature sucré (BIO)	Orange	Galettes aux pommes	Kiwi jaune

LÉGENDE

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

