

LUNDI

MARDI








MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricot vert vinaigrette	 Coleslaw (BIO)	Salade iceberg aux croûtons	Potage légumes verts	 Pizza au fromage (BIO)
Plat	Sauté de veau à la Provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)  Bouchée sarrasin sauce tomate	Pavé de colin sauce à l'aneth  Gratin de légumes et pommes de terre	Escalope de Volaille Sauce Poulette   Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)  Pavé fromager sauce normande	  Jambon blanc* Sauce jus de thym Mezze penne Poêlée de Légumes ail et fines herbes Jambon dinde Poisson meunière	  Curry de pois chiches et carottes (BIO)  Riz (BIO)
Fromage	 Chaource	Brie	Père Joseph	 Saint Paulin (BIO)	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	Clémentines	 Flan saveur vanille	Yaourt aromatisé	 Fromage blanc façon straciatella	 Pomme (BIO)

## LÉGENDE

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

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 rouge vinaigrette	 Oeufs durs mayonnaise (BIO)	 Céleri rémoulade (BIO)	<b>PLAISIRS GRATINES</b> Potage Asperges	 Carottes râpées persillées
Plat	  Rôti de porc* label sauce au thym Brocolis au beurre  Pâtes (BIO) Rôti de dinde sauce au thym  Fatayer épinard chèvre	 Sauté de volaille (BIO) sauce à l'oignon  Lentilles aux carottes (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	 Paleron de boeuf à la minestrone Jardinière de légume Pavé de colin sauce Brestoise	  Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette) Salade iceberg	Pavé au saumon haché sauce napolitaine   Frites (BIO)
Fromage	Vache picon	 Brie (BIO)	Fripons	Petit suisse aux fruits	Emmental
Dessert	Yaourt nature sucré	 Poire (BIO)	Compote de pomme	 Banane (BIO)	Eclair au chocolat

## LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 Recette du chef
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 AOP
 Local	 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 Poireaux	 Chou fleur sauce cocktail (BIO)	salade gourmande de boulgour aux petits légumes	 Quiche Lorraine* Quiche au fromage	Salade aux agrumes
Plat	 Rôti de dinde label sauce aux herbes Poêlée de légumes et Pommes de terre Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Boeuf bourguignon (BIO)  Haricot vert (BIO)  Pâtes (BIO)  Falafels sauce milanaise	 Sauté de porc* à la diable  Petits pois Carottes (BIO) Sauté de dinde sauce à la diable  Palet montagnard sauce basquaise	Filet de merlu sauce hollandaise  Riz aux petits légumes (BIO)	  Omelette sauce tomate (BIO)  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée
Fromage	Petit cotentin nature	 Tomme (BIO)	Buchette de chèvre	 Cantal	Samos
Dessert	 Kiwi (BIO)	 Fromage blanc nature sucré (BIO)	 Pomme	Ananas au sirop	 Crème dessert Vanille

## LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 Recette du chef
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 AOP
 Local	 Label rouge	 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 verts	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs)	Emincé de champignons frais sauce crème	 Chou blanc vinaigrette (BIO)	 Haricot vert vinaigrette (BIO)
Plat	 Pâtes aux deux saumons crémés Fromage râpé	 Nem aux Légumes sauce au romarin  Riz cantonais (BIO)	Pavé au veau haché sauce brune  Ratatouille de légumes (BIO) Coeur de blé Poisson meunière sauce tomate	 émincé de volaille label et son jus  Gratin de butternut et pommes de terre  Carré fromage fondu	 Sauté de boeuf sauce poivrade (BIO)   Frites (BIO)  Steak soja tomate basilic sauce poivrade
Fromage	Tomme des Pyrénées	Gouda	Mimolette	Petit suisse sucré	 Rondelé (BIO)
Dessert	 Mandarine BIO	Spécialité pomme litchi	 Flan saveur caramel	 Crêpe au sucre	 Banane (BIO)

## LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 Recette du chef
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 AOP
 Local	 Label rouge	 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 rouge aux pommes	  Pâté foie cornichons* Roulade de volaille aux olives et cornichon  Rillettes de thon	  Salade beaucaire (endive-pomme betterave)	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Potage Légumes
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce brestoise Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  Riz (BIO)	Filet de poulet et son jus Fondue de poireaux et pomme de terre  Steak fromage emmental sauce napolitaine	  Rôti de boeuf label sauce béarnaise  Pâtes (BIO) Poêlée de champignons à la crème Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout  Semoule (BIO)  Légumes couscous (BIO)	 Tartiflette (pomme de terre-lardons-oignons-reblochon) Salade iceberg   Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)
Fromage Emmental	 Tomme (BIO)	Chanteneige	 Vache qui rit (BIO)	Petit suisse aux fruits	
Dessert	 Gaufre Liégeoise	Kiwi	Liégeois Vanille	 Yaourt aromatisé (BIO)  Pomme (BIO)	

## LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 Recette du chef
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 AOP
 Local	 Label rouge	 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 du jour (BIO)	 Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)	 Taboulé	Salade verte et mais vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	   Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate  Fromage râpé (BIO)	 Pot au feu (boeuf)  Légumes du pot au feu  Fatayer épinard chèvre sauce à l'indienne	 Sauté de porc* sauce Bercy  Carottes vichy (BIO) Chevrier verts Sauté de dinde sauce bercy  Galette végétarienne sauce bercy	 Cheese burger  Frites (BIO) Cheese poisson	Poisson meunière  Purée de brocolis et pomme de terre
Fromage	 Camembert (BIO)	Buchette de chèvre	 Morbier AOP	Fripons	Tomme blanche
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Poire	Purée de pomme	 Orange (BIO)

## LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 Recette du chef
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 AOP
 Local	 Label rouge	 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	 Céleri vinaigrette (BIO)	Potage Potiron	  Salade d'endives aux raisins secs	Haricot vert vinaigrette	 Chou fleur sauce cocktail (BIO)
Plat	Sauté de veau sauce au cumin  Pommes boulangères Chou de bruxelles au beurre et oignons  Bouchée sarrasin sauce au cumin	 Rôti de dinde label sauce forestière Lentilles aux carottes Pavé de colin sauce tomate	  Egréné de boeuf sauce chili (BIO) Semoule aux petits légumes  Egréné végétal sauce chili	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	  Tortelloni provençale (BIO)  Fromage râpé (BIO)
Fromage	Petit cotentin nature	 Pont l'evêque AOC	Petit suisse aux fruits	 Camembert (BIO)	 Saint Paulin (BIO)
Dessert	Ile flottante	 Ananas (BIO)	Spécialité pomme abricot	Kiwi	 Crème dessert Chocolat (BIO)

## LÉGENDE

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