

LUNDI

MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine mayonnaise	salade gourmande de boulgour aux petits légumes	 Chou fleur sauce cocktail	Salade iceberg aux croûtons	 Coleslaw (BIO)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne  Riz (BIO)  Poêlée de carottes Waterzooï de poisson	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches  Falafel quinoa sauce au ras el hanout	 émincé de volaille Label sauce poulet  Semoule (BIO)  Haricot vert ails et fines herbes  Steak soja tomate basilic sauce poivrade	 Poisson meunière Sauce tartare Frites	   Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate  Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Munster	 Edam (BIO)	Rondelé nature	Fripons	 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Liégeois Vanille	Ananas frais	 Délicatesse aux fruits	 Demi pomelos (BIO)	Flan pâtissier

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien
 Label rouge	 MSC	 Recette du chef
 AOP		

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 pomme de terre sauce ciboulette	salade d'endives aux pommes crémees	 Chou Blanc Alsacien	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)	Pizza au fromage
Plat	 Samoussa aux légumes sauce au romarin Batonnière de légumes aux herbes provençales	 Escalope de Volaille label sauce aux herbes  Petits pois Carottes Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Jambon blanc*   Purée de brocolis et pomme de terre écrasée (BIO) Jambon dinde  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Sauté de boeuf (BIO) et son jus  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Steak fromage emmental sauce napolitaine	 Fricassé de colin  Gratin de champignons et pommes de terre
Fromage	Camembert	Vache qui rit	Tomme blanche	 Saint Paulin (BIO)	  Maroilles
Dessert	 Orange (BIO)	 Yaourt aromatisé (BIO)	Abricots au sirop	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Fraises

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VFP	 Contient du porc		

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*  Roulade de volaille et cornichon Sardine à l'huile	 Coleslaw (BIO)	Concombres féta AOP	Gaspacho à la tomate (froid)	Salade aux agrumes
Plat	  Rôti de porc* label sauce au thym  Chou rouge braisé  Pomme vapeur (BIO) Rôti de dinde sauce au thym Fricassée de saumon sauce ciboulette	  Tortelloni provençale (BIO)  Parmesan râpé	Poulet à la Grecque Piperade Boulgour  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices)	  Carbonnade de Boeuf Frites  Palet montagnard sauce basquaise
Fromage	 Edam de Bavière (BIO)	Buchette de chèvre	Emmental	Tomme noire	 Yaourt nature sucré BIO
Dessert	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Spécialité pomme fraise	 Pastèque (BIO)	 Nectarine (BIO)	 Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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	 Pastèque (BIO)	 Mortadelle* et cornichons Galantine de volaille et cornichon Terrine de légumes sauce cocktail	Salade Quimpernoise (pommes de terre-thon)
Plat	 Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée	 Boeuf bourguignon VBF  Pâtes (BIO)  Omelette au fromage	Mijoté de porc * à la sauge Poêlée de légumes à l'abricot sec Sauté de dinde sauce à la sauge  Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge
Fromage	Mimolette	 Saint Nectaire	 Camembert (BIO)
Dessert	Ile flottante	 Ananas (BIO)	 Crème dessert saveur pistache

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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	 Concombre à la menthe (BIO)	 Coleslaw	Tomates sauce basilic	Salade verte - dès de mimolette
Plat	 Sauté de boeuf VRC à la provençale  Semoule (BIO) Courgettes ail et persil Cassolette de poisson à la provençale	  Chili Végétarien (BIO)  Riz (BIO)	Pilons de poulet rôti et son jus  Brocolis au beurre  Pommes boulangères  Nugget's Végétal	Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare  Pâtes (BIO)	 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Frites  Steak de soja aux petits légumes sauce ketchup
Fromage	 Cantal	 Camembert (BIO)	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits	Cantadou
Dessert	 Flan saveur caramel	 Pastèque (BIO)	Yaourt aromatisé	Eclair au chocolat	 Pêche (BIO)

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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

 Betterave vinaigrette


 Taboulé

Pizza au fromage



 Tomate au persil (BIO)



Plat

Sauté de veau sauce romarin


 Tortilla oignon pommes de terre


Blanquette de poisson sauce waterzooï


  Lasagne de boeuf (BIO)

  Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO)

Ratatouille

 Riz (BIO)

 Lasagne de légumes


 Bouchée sarrasin sauce romarin

Fromage

Gouda


Tomme blanche

Vache qui rit


 Rondelé (BIO)

Dessert

Liégeois Chocolat

 Ananas (BIO)

Spécialité pomme abricot

 Nectarine (BIO)

LÉGENDE



CE2



MSC



VPF



Bio



Recette du chef



Contient du porc



Végétarien



AOP



VBF



Label rouge



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	 Céleri rémoulade (BIO)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	 Carottes râpées persillées (BIO)	Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	 Falafels (BIO) sauce milanaise  Riz (BIO)  Concassé de tomates (BIO)	 Wings de poulet label et son jus Petits pois à la française  Carré fromage fondu	 Sauté de porc* sauce brune Lentilles aux oignons Sauté de dinde sauce brune  Poisson meunière sauce citron	Rôti de dinde sauce à l'orientale Frites  Steak de blé et oignons sauce orientale	Hoki pané  Gratin de légumes et pommes de terre
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	 Pont l'evêque AOC	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit Cotentin ail et fines herbes
Dessert	 yaourt brassé fraise (BIO)	 Abricots (BIO)	Cocktail de fruits	Jus de fruits	 cake aux pépites de chocolat maison

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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)	 Nem de légumes	  Chou blanc sauce curry et raisins secs	Salade composée (salade, tomates, croûtons)	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Omelette aux fines herbes	  Boeuf Mode aux carottes (BIO)  Pommes vapeurs (BIO) Blanquette de poisson sauce à l'ancienne	Emincé de volaille sauce crème  Epinards hachés à la crème  Riz (BIO)  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Quiche aux fromages  Haricot vert	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Beignets de Chou Fleur
Fromage Bleu		 Chanteneige (BIO)	Gouda	Petit suisse aux fruits	Coulommiers
Dessert	 Pomme (BIO)	  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat	Semoule au lait	Salade de fruits frais à la menthe	 Pêche (BIO)

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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 forestier* et cornichons Galantine de volaille et cornichons  Rillettes de thon	 Brocolis vinaigrette	 Tomate sauce ciboulette (BIO)	Salade iceberg aux croûtons	 Betterave vinaigrette (BIO)
Plat	 Daube de boeuf label  Pommes vapeurs Batonnière de légumes  Samoussa aux légumes sauce au romarin	Pavé de colin sauce tomate  Pâtes (BIO) Duo de Courgettes	Paupiette de veau sauce au cumin Quinoa aux petits légumes  Bouchée sarrasin sauce au cumin	 Cheese burger Frites Cheese poisson	  Omelette Nature BIO  Ratatouille de légumes (BIO)  Semoule (BIO)
Fromage	 Rondelé (BIO)	 Comté	Saint Paulin	Emmental	 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Kiwi jaune	Yaourt aromatisé	 Crème dessert praliné	 Abricots (BIO)	Tarte aux pommes

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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 rémoulade (BIO)	Macédoine mayonnaise	REPAS FROID  Carottes râpées	REPAS FROID  Concombre à la menthe (BIO)
Plat	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Fricassée de saumon en sauce  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème	Rôti de boeuf Sauce Barbecue Salade de Pommes de Terre Colin d'Alaska mariné au thym et citron	  Cake aux légumes sauce fromage blanc Taboulé à l'oriental
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Mimolette	Carré frais	Moelleux abricot
Dessert	 Crème dessert vanille (BIO)	Yaourt au fruit mixé	 Pêche (BIO)	Compote de pomme

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 VBF	

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

*Présence de porc