



Lundi



Mardi



Mercredi




Jeudi




Vendredi



Entrée

Melon

 Betterave vinaigrette


Plat

  Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

 Poêlée de colin doré au
beurre
 Epinards hachés à la
crème
 Pomme de terre
campagnarde (wedges)

Fromage

 Rondelé (BIO)




 Pont l'Evêque

Dessert

 Compote de pomme

Pêche

LÉGENDE

 CE2
 Végétarien
 AOP

 Bio
 MSC
 HVE

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)	 Tomate vinaigrette	 Haricot vert vinaigrette	BRADERIE DE LILLE  Concombre vinaigrette (BIO)	 Salade de pépinettes
Plat	 Boeuf bourguignon VBF Carottes vichy Pâtes  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Couscous végétarien (falafel, roulé végétal) Légumes couscous  Semoule (BIO)	Paupiette de veau sauce bercy  Brocolis au beurre Lentilles Colin pané sauce tomate	 Fricassée de moules sauce dieppoise Frites	 Nuggets de poulet plein filet (BIO) Ketchup (dosette) Ratatouille  Nuggets végétal
Fromage	Edam	Mimolette	 Saint Nectaire	 Petit suisse fruit (BIO)	Samos
Dessert	Ile flottante	Cocktail de fruits	 Nectarine (BIO)	 Gaufre Liégeoise	Prunes

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien
 MSC	 AOP	 HVE
 Recette du chef	 VBF	 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	 Coleslaw (BIO)	  Saucisson à l'ail* et cornichon  Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	 Céleri rémoulade (BIO)	  Cocarde tricolore	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	 Emincé de volaille sauce normande (BIO)  Pommes boulangères  Petits pois à la française  Nem aux légumes sauce crème	 Pâtes aux deux saumons crévés Fromage râpé	 Rôti de boeuf sauce ketchup   Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Palet montagnard sauce à la sauge	 Omelette nature sauce basquaise  Riz (BIO) Courgettes ail et persil	 Saucisse de Strasbourg et son jus  Purée de pomme de terre (BIO) Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus
Fromage	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Cantadou	Buchette de chèvre	  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Poire	 Compote de pomme	 Flan saveur vanille	 Pomme

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 MSC
 AOP	 HVE	 Recette du chef	 VBF
 Local	 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	Melon	  Carottes cuites au curry	  Concombre sauce ciboulette	Quiche au fromage	 Tomate vinaigrette xeres
Plat	   Chili végétarien (BIO)  Riz (BIO)	 Daube de boeuf à la provençale  Semoule (BIO) Piperade  Fricassé de colin sauce nantua	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Pâtes (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème	Beignets de calamar Sauce béarnaise  Haricot vert au beurre	 Wings de poulet label et son jus Frites  Galette fromage emmental sauce napolitaine
Fromage	Saint Paulin	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	 Cantal	Petit cotentin aux herbes
Dessert	 Crème dessert praliné	Pastèque	Madelons pépites de chocolat	 Pêche (BIO)	 Yaourt brassé fraise (BIO)

LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 MSC
 AOP	 HVE	 Recette du chef	 VBF
 Local	 Contient du porc	 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	  Pâté campagne cornichon* Galantine de volaille et cornichon Sardine à la tomate	 Panais rémoulade	   Chou-fleur à la flamande	   Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)	Salade gourmande de boulgour aux petits légumes
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy  Riz (BIO)  Waterzooï de poisson	   Jambon blanc* Fromage râpé  Pâtes (BIO) Jambon dinde  Samoussa aux légumes	Aiguillette de poulet sauce paprika Pommes rissolées  Crumble de légumes provençale  Pavé fromager sauce tomate	   Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Beignets de chou-fleur
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Coulommiers	 Tomme (BIO)	Yaourt nature sucré	 Chaource
Dessert	Prunes	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Eclair au chocolat	Raisins

LÉGENDE

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

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	 Endives aux dès de mimolette	 Betterave vinaigrette	 Tomate au persil (BIO)	Salade mexicaine	Champignons sauce crème ciboulette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Gratin dauphinois Poêlée de courgette (BIO)	  Sauté de porc* sauce brune  Pommes de terre persillées  Petits pois à l'oignon Sauté de dinde sauce brune  Omelette nature	Boulettes au veau jus aux 4 épices  Brocolis au beurre  Riz (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	  Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées  Poêlée de colin doré au beurre sauce béarnaise
Fromage	Brie	 Comté	Petit cotentin ail et fines herbes	Gouda	Edam
Dessert	 Compote de pomme	Kiwi	Fromage blanc au daim	Banane	 Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

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

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

	ITALIE	FRANCE	ESPAGNE	LES ANTILLES	ANGLETERRE
Entrée	Velouté tomates	 Pâté forestier* et cornichons Terrine de poisson sauce cocktail	 Concombre à la crème (BIO)	Accras de morue	 Coleslaw (BIO)
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine  Parmesan râpé Tortis  Croustillants aux légumes du soleil façon nems sauce tomate	 Boeuf bourguignon VBF  Pommes vapeurs  Carotte vichy  Fricassée de poisson blanc sauce brestoise	 Tortilla oignon pommes de terre Piperade de Légumes	 Rougail de saucisses*  Riz (BIO) Rougail de volaille  Rougail végétarien	Poisson façon fish and chips Sauce tartare Frites
Fromage	 Gorgonzola	Camembert	 Tomme (BIO)	 Petit suisse fruit (BIO)	Cheddar
Dessert	Raisins	Tarte aux pommes	Beignet à l'abricot	Ananas frais	 Crème dessert saveur pistache

LÉGENDE

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

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)	 Taboulé	Potage Légumes	Salade aux croûtons	  Carottes râpées
Plat	  Rôti de Porc* Label sauce charcutière Carottes vichy  Flageolets verts Rôti de dinde sauce charcutière  Fricassé de colin sauce herbes	Cordon bleu (volaille)  Haricot vert au beurre  Carré fromage fondu	 Sauté de boeuf sauce au romarin  Purée de potiron  Galette panée pois légumes sauce crème	 Tortillini au saumon Fromage râpé	   Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)  Riz (BIO)  Brocolis
Fromage	Chantailou	  Maroilles	 Vache qui rit (BIO)	Coulommiers	Tomme des Pyrénées
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat	 Poire	Pêche au sirop	Banane	 Flan saveur caramel

LÉGENDE

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

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	  Pâté foie cornichons*  Roulade de volaille et cornichon  Rillettes de thon	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)	  Concombre à la menthe	 Salade de pommes de terre
Plat	Filet de poulet sauce aux herbes  Gratin dauphinois Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	Sauté de veau sauce au cumin  Riz (BIO) Poêlée de champignons persillés  Falafel quinoa sauce forestière	 Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes	 Croq pané de blé fromage Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Filet de merlu sauce hollandaise Beignets de chou-fleur
Fromage	Chanteneige	Fripons	Emmental	Vache picon	 Cantal
Dessert	 Yaourt brassé fraise (BIO)	Demi pomelos	Liégeois chocolat	Gâteau marbré cacao	 Orange (BIO)

LÉGENDE

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

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	HALLOWEEN  Chou blanc Alsacien	 Betterave vinaigrette	 Chou fleur sauce cocktail	Salade iceberg vinaigrette
Plat	  Parmentier végétarien (BIO)	 Estouffade de boeuf aux petits légumes à la provençale  Haricot vert  Pommes boulangères  Galette de blé et oignons sauce tomate	 Waterzooï de poisson  Epinards hachés à la crème  Riz (BIO)	 Cheese burger Frites Cheese poisson
Fromage	St Morêt 	 Saint Nectaire	Brie	 Gouda (BIO)
Dessert	 Cake maison à l'orange	 Pomme (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Cocktail de fruits

LÉGENDE

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

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 d'endives aux pommes crémees	 Potage du jour (BIO)	  Carottes râpées persillées	Macédoine mayonnaise
Plat	 Pavé de colin sauce brestoise Fondue de poireaux Riz	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO)  Pâtes (BIO) Piperade  Pavé fromager sauce tomate	 Braisé de boeuf et son jus  Petits pois carottes  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit cotentin ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Coulommiers	 Pont l'Evêque
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	Ananas frais	Spécialité pomme abricot	Banane

LÉGENDE

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

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

*Présence de porc