

LUNDI

MARDI











MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage poireaux	 Mortadelle* et cornichons Galantine de volaille et cornichons Roulade de surimi mayonnaise	Chou blanc mayonnaise	MENU COUPE DU MONDE DE FOOTBALL  Taboulé oriental	  Céleri rémoulade
Plat	  Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO) Fromage râpé	  Jambon blanc*   Purée de brocolis et pomme de terre Jambon dinde  Omelette nature	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Semoule Légumes tajines et pois chiches Colin pané sauce citron	Escalope de poulet façon Majboos Carottes vichy  Riz (BIO) aux épices  Falafel (pois chiche) sauce Tomate	 Fricassée de moules sauce dieppoise Frites
Fromage	Fripons	 Cantal	Cantadou	Yaourt nature sucré	Chanteneige
Dessert	 Compote de pomme	Fruit du jour	 Fromage blanc façon straciatella	Chou à la crème Vanille	 Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VPF	 VBF
 AOP	 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	  Carottes râpées persillées	Salade aux agrumes	Salade verte et dès de mimolette	Potage potiron	Quiche au fromage
Plat	  Rôti de Porc* et son jus   Pommes vapeurs Chou choucroute  Choucroute végétarienne	 Fricassé de colin sauce herbes  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	Aiguillette de volaille sauce forestière  Pâtes (BIO) Poêlée de champignons persillés  Galette de quinoa à la provençale sauce crème	  Far normand salé (pommes de terre, choux fleurs, camembert) (BIO) Salade iceberg	 Steak haché de boeuf VBF sauce brune   Pommes vapeurs  Petits pois à l'étuvée carottes Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise
Fromage	Tomme blanche	Mimolette	Carré de l'Est	Petit suisse aux fruits	 Chaource
Dessert	 Crème dessert vanille	Fruit du jour	Cocktail de fruits	Fruit du jour	 Yaourt brassé fraise (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VBF	 VBF
 AOP	 HVE	 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	  Saucisson à l'ail* et cornichon  Roulade de volaille et cornichon  Rillettes de thon	Potage potiron	 Céleri au fromage blanc	Salade verte et dès d'emmental	Potage asperges
Plat	Cordon bleu (volaille) Purée de potiron et pommes de terre  Carré fromage fondu	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Coquille Fromage râpé	Pavé au veau haché Fondue de poireaux à la crème Blé  Galette de soja aux petits légumes	 Poisson meunière sauce citron  Riz (BIO)  Haricot vert au beurre	 Rôti de dinde label sauce napolitaine Frites  Palet montagnard sauce à la sauge
Fromage	 Rondelé (BIO)	Gouda	Brie	Petit suisse sucré	 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit du jour	 Compote de pomme	 Yaourt aromatisé (BIO)	Moelleux chocolat	 Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VFP	 VBF
 AOP	 HVE	 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	Macédoine mayonnaise	 Endives vinaigrette	Potage légumes	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Chou-fleur sauce cocktail
Plat	 Egréné de boeuf sauce chili  Riz (BIO) Fricassé de poisson sauce forestière	 Gratin de pâtes aux lardons Fromage râpé  Gratin de pâtes au jambon de dinde  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate	Emincé de volaille sauce barbecue Beignets de courgettes  Galette de blé et oignons sauce tomate	 Couscous végétarien (falafel, roulé végétal) Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Poêlée de colin doré au beurre Purée de patate douce et panais
Fromage	 Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Vache picon	Tomme noire	Fripons
Dessert	 Fruit du jour	Pain d'épice et marmelade	 Flan goût vanille nappé caramel	Fruit du jour	 Fromage blanc au daim (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VPF	 VBF
 AOP	 HVE	 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 mimosa	Potage légumes verts	Maïs vinaigrette	REPAS DE FÊTE  Cake au saumon maison sauce aux fines herbes	 Trio de carotte, céleri et maïs
Plat	 Chipolata* grillée et son jus  Flageolets verts  Pommes de terre persillées Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Brocolis au beurre   Gratin Dauphinois (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	Sauté de dinde sauce aux baies  Haricot vert Pommes de terre noisette Colin d'Alaska façon crumble saveur pain d'épices	Beignets de calamar Sauce tartare  Pâtes (BIO)
Fromage	Camembert	Petit suisse aux fruits	Saint Paulin		 Comté
Dessert	 Abricots au sirop	Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Bûche maison au chocolat, petit chocolat	 Crème dessert praliné

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VPF	 VBF
 AOP	 HVE	 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	 Céleri rémoulade	 Mousse de foie de porc* et cornichons  Roulade de volaille et cornichon Terrine de légumes sauce cocktail	Salade de riz aux petits légumes	  Salade d'endives aux pommes crémees	Potage carotte
Plat	 Egréné de boeuf à la bolognaise Spaghetti Fromage râpé  Egréné végétal + sauce tomate	 Filet de merlu sauce façon beurre blanc  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	Rôti de dinde sauce aux herbes Beignets de chou-fleur  Poisson meunière sauce citron	 Croq pané de blé fromage Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de Chapon aux Cramberries  Gratin dauphinois Fagot de haricot vert Sauce normande  Galette fromage emmental
Fromage	Fraidou	  Maroilles	 Edam (BIO)	Vache qui rit	Coulommiers
Dessert	Ile flottante	 Compote de pomme	Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	 Bûche chocolat maison

LÉGENDE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Potage potiron	 Céleri rémoulade (BIO)	 Coleslaw (BIO)	 Endives vinaigrette
Plat		 Parmentier végétarien Salade iceberg	Sauté de volaille à la crème  Pommes boulangères Chou de Bruxelles au beurre et oignons Pavé de colin sauce à l'aneth	 Carbonara* (lardons*) Fromage râpé  Pâtes (BIO) Viande carbonara de dinde  Egréné végétal + sauce tomate	Colin pané sauce citron  Riz (BIO)  Duo de haricot vert et haricot beurre
Fromage		 Chaource	Gouda	Camembert	Samos
Dessert		 Compote de pomme	Liégeois vanille	Fruit du jour	Galette aux pommes

LÉGENDE

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