

LUNDI

MARDI













MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Mortadelle* et cornichons  Roulade de volaille et cornichon Terrine de légumes sauce cocktail	Betterave vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	Salade mais et coeurs de palmier vinaigrette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	 Fricassé de colin sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Jambon blanc*  Purée de pomme de terre Jambon dinde  Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Napolitaine	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Brocolis au beurre  Semoule (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Escalope de poulet sauce normande Frites  Poisson meunière sauce crème
Fromage	Tomme noire	 Saint Nectaire	Vache picon	Tartare ail et fines herbes	 Edam (BIO)
Dessert	 Crème dessert vanille	 Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise	Yaourt aromatisé	  Fruit du jour

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 CE2	 HVE
 VBF	 AOP	 Global G.A.P	 Saveur en Or

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 potiron	  Brocolis sauce crème ciboulette	Potage carotte	NOUVEL AN CHINOIS  Nem de légumes	 Coleslaw
Plat	Cordon bleu (volaille)   Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes  Carré fromage fondu	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Sauté de porc* au caramel  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de dinde sauce au caramel  Fricassée de poisson blanc sauce citron	  Omelette nature (BIO) Sauce soja  Riz cantonais	  Lasagne de boeuf (BIO) Salade iceberg  Lasagne de légumes
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Mimolette	Camembert	Petit suisse aux fruits	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	  Fruit du jour	 Compote de pomme	Moelleux ananas coco	 Fruit du jour

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 CE2	 HVE
 VBF	 AOP	 Global G.A.P	 Saveur en Or

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)	 Chou-fleur sauce cocktail (BIO)	 Panais rémoulade	Macédoine mayonnaise	Salade verte et dès de mimolette
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	  Rôti de porc* label sauce moutarde  Carotte vichy Chevriers verts Rôti de dinde sauce moutarde  Fricassé de colin sauce herbes	Aiguillette de volaille sauce provençale Ratatouille de légumes Riz  Palet végétarien à l'italienne sauce provençale	 Poisson meunière sauce crème  Pâtes (BIO)	  Steak haché de boeuf VBF (BIO) sauce poivre Frites  Pavé fromager sauce béarnaise
Fromage	Petit suisse sucré	Coulommiers	Emmental	 Cantal	Tomme blanche
Dessert	 Fruit du jour	 Compote de pomme	 Flan saveur caramel	  Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien	 Recette du chef
 MSC	 CE2	 HVE	 VBF	 AOP
 Global G.A.P	 Saveur en Or	 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* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	 Salade d'endives aux pommes crémees	 Taboulé	CARNAVAL CULINAIRE   Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates
Plat	 Fricassé de colin sauce à l'aneth Poêlée de champignons  Gratin dauphinois	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate	Paupiette de veau aux 4 épices Beignets de chou-fleur  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Quiche aux fromages Salade iceberg	Emincé de poulet sauce barbecue  Purée de potiron et pommes de terre  Poêlée de colin doré au beurre sauce béarnaise
Fromage	 Gouda (BIO)	Tomme des Pyrénées	Fripons	Yaourt aromatisé	 Saint Nectaire
Dessert	  Fruit du jour	Pêche au sirop	 Yaourt brassé fraise (BIO)	 Crêpe au sucre	 Fruit du jour

LÉGENDE				
 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien	 Recette du chef
 MSC	 CE2	 HVE	 VBF	 AOP
 Global G.A.P	 Saveur en Or	 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	Céleri rémoulade (BIO)	Betterave vinaigrette	Potage asperges	Avocat vinaigrette	Panais rémoulade
Plat	Parmentier végétarien (BIO) Salade iceberg	couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule (BIO) Couscous végétarien (falafel, roulé végétal)	Rôti de dinde label sauce aux oignons Pommes boulangères Chou de Bruxelles au beurre et oignons Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé Gratin de pâtes au jambon de dinde Gratin de pâtes au fromage sauce tomate
Fromage	Emmental	Maroilles	Fromage frais nature (carré croc lait)	Petit cotentin aux herbes	Coulommiers
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit du jour	Fruit du jour	Fromage blanc au daim	Compote de pomme

LÉGENDE

Bio	Contient du porc	Local	Végétarien	Recette du chef
MSC	CE2	HVE	VBF	AOP
Global G.A.P	Saveur en Or	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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage légumes verts	 Coleslaw (BIO)	Salade verte et dès de mimolette	Pizza au fromage	Salade d'endives aux noix
Plat	  Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Pommes vapeurs Petits pois à la française Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Boulettes de boeuf sauce Chili Semoule aux petits légumes  Boulettes végétarienne sauce brune	 Poêlée de colin doré au beurre  Purée Crécy	 Emincé de volaille (BIO) sauce forestière Riz Poêlée de champignons à la crème  Waterzooï de poisson
Fromage	 Cantal	Gouda	Petit suisse sucré	Carré frais	Edam
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert caramel	Gâteau marbré cacao	 Fruit du jour	 Yaourt brassé banane (BIO)

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien	 Recette du chef
 MSC	 CE2	 HVE	 VBF	 AOP
 Global G.A.P	 Saveur en Or	 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	 Emincé de chou rouge rémoulade (BIO)	Haricot vert vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Julienne de betterave cuite	Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	  Rôti de porc* label à l'ancienne  Ecrasée de pomme de terre Chou de Bruxelles au beurre et oignons Rôti de dinde sauce à l'ancienne  Bouchée sarrasin sauce curry	 Fricassée de poisson sauce tomate Ratatouille de légumes  Riz (BIO)	 Tortilla oignon pommes de terre Epinards hachés cuisinés	 Cheese burger Frites  Cheese végétarien	Escalope de poulet sauce milanaise  Pâtes (BIO)  Galette de soja tomate basilic sauce tomate
Fromage	St Morêt	 Saint Nectaire	Tartare aux noix	 Tomme (BIO)	Cantadou
Dessert	Ile flottante	Beignet à la pomme	 Fruit du jour	 Fruit du jour	Fromage blanc aromatisé

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Saucisson sec* et cornichon Roulade de volaille aux olives et cornichon 📌 Rillettes de thon	Potage potiron	📍 Céleri rémoulade	🌿 Chou blanc vinaigrette (BIO)	🌿 Maïs vinaigrette (BIO)
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane Pâtes 🌿 Falafel (pois chiche) sauce Tomate	🌿 🇫🇷 Hachis parmentier (BIO) Salade iceberg 🌿 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Pavé au veau haché sauce crème Chou fleur Pommes croustillantes aux herbes Pavé de colin sauce aux herbes	Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare Riz 🌿 Haricot vert à l'échalote	🌿 📌 Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate 🌿 Brocolis au beurre 🌿 Semoule (BIO)
Fromage	🌻 Pont l'Evêque	Vache qui rit	Chantailou	Mimolette	Petit suisse aux fruits
Dessert	🌿 Yaourt nature sucré (BIO)	🌿 Fruit du jour	📍 Flan saveur vanille	📍 🌿 Fruit du jour	Eclair au chocolat

LÉGENDE

🌿 Bio	🐷 Contient du porc	📍 Local	🌿 Végétarien	📌 Recette du chef
🐟 MSC	🌿 CE2	🌻 HVE	🇫🇷 VBF	🌻 AOP
🌿 Global G.A.P	📌 Saveur en Or	🌿 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