









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage tomates	 Chou rouge vinaigrette	Haricot vert vinaigrette	Salade verte et dès de mimolette	 Carottes râpées persillées (BIO)
Plat	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Carottes vichy  Riz (BIO)	 Jambon blanc*   Purée de brocolis et pomme de terre Jambon dinde Pavé de colin sauce nantua	  Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	Emincé de volaille façon kebab sauce barbecue Frites  Palet montagnard sauce barbecue
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Brie	 Cantal	Saint Paulin	Cantafras
Dessert	  Fruit du jour	 Crème dessert praliné	 Fruit du jour	Fromage blanc nature sucré	 Compote de pomme

## LÉGENDE

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

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	 Rosette* et cornichons Galantine de volaille et cornichons Sardine à la tomate	 Potage du jour (BIO)	 Salade d'endives aux pommes crémees	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Salade de pépinettes
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Gratin dauphinois  Fricassé de colin sauce herbes	 Gratin de pâtes façon mac en cheese Fromage râpé	 Boulettes de boeuf sauce Chili  Haricot vert  Riz (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce chili	 Rôti de porc* label sauce moutarde Lentilles aux oignons Rôti de dinde sauce moutarde  Pavé fromager sauce normande	 Poêlée de colin doré au beurre Beignets de chou-fleur Salade iceberg
Fromage	 Tomme (BIO)	Petit suisse sucré	Gouda	Camembert	 Saint Nectaire
Dessert	 Yaourt brassé framboise abricot (BIO)	 Fruit du jour	 Flan saveur vanille	Flan pâtissier	 Fruit du jour

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 VBF	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 HVE	 Contient du porc
 CE2	 AOP	 Global G.A.P	 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 potiron	 Coleslaw (BIO)	Julienne de betterave cuite	Salade aux croûtons	 Céleri rémoulade (BIO)
Plat	  Chili con carné  Riz (BIO)   Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)	Cordon bleu (volaille) Purée de Courges Butternut  Carré fromage fondu	 Sauté de porc* au curry Carottes vichy Polenta Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	  Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé
Fromage	 Pont l'Evêque	Coulommiers	Cantadou	Emmental	Carré de l'Est
Dessert	 Fruit du jour	Cocktail de fruits	 Yaourt brassé fraise (BIO)	Liégeois chocolat	 Fruit du jour

## LÉGENDE

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

PORTUGAL



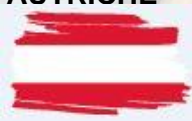
Salade de poivrons

COREE DU SUD




Salade Coréenne (nouilles, chou blanc, vinaigrette au soja)

AUTRICHE




Potage légumes


EGYPTE


 Salata baladi (tomate en dès, concombre rondelle, poivrons en dès vinaigrette) (BIO)


BRESIL



 Coeurs de palmier à la brésilienne (coeur de palmier, tomate, échalote, oignon, noix, huile, jus de citron)


Plat

 Brandade de poisson

Aiguillette de poulet sauce aigre douce


 Riz (BIO)




 Brocolis

 Bouchée sarrasin sauce aigre douce


Rissollette de veau



Salade de Pommes de Terre

 Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge




 Kochari (BIO)

(macaronis, lentilles, oignons, sauce tomate)

 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc\*, épices)



 Carotte vichy
Coeur de blé  
Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices)
 Poisson meunière sauce crème
Fromage  Gouda (BIO)


Rondelé nature


 Saint Nectaire


Mimolette

Tomme grise







Dessert  Flan saveur caramel
 Fruit du jour


 Fruit du jour


 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

 cake ananas mangue maison

## LÉGENDE

 Local  
 Recette du chef  
 CE2  
 Bio  
 MSC  
 AOP

 VBF  
 HVE  
 Global G.A.P

 Végétarien  
 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 Salade de mâche

Macédoine mayonnaise


Chou-fleur sauce cocktail

**FÊTE DU PRINTEMPS**

Potage légumes verts






Plat   Curry de pois chiches  
et carottes à la pulpe de  
tomateBoulettes de boeuf sauce  
crème   Emincé de porc\*  
sauce provençale Rôti de dinde LABEL  
sauce au miel et romarinThon à la tomate  
Fromage râpé Riz (BIO) Ecrasée de pomme de  
terre (BIO)Beignets de Brocolis  
Emincé de volaille sauce  
provençalePommes de terre noisette  
Haricot vert aux oignons Pâtes (BIO) Waterzooï de poisson Palet végétarien à  
l'italienne sauce provençale Boulette panée de blé  
façon thaï sauce crème

Fromage Saint Paulin

 Rondelé (BIO)



Edam

Petit suisse aux fruits

 CantalDessert  Crème dessert pistache Fruit du jour Yaourt nature sucré  
(BIO) Moka du chef Fruit du jour

## LÉGENDE

 Local  
 MSC  
 Global G.A.P  
 Bio  
 HVE  
 Label rouge  
 VBF  
 Contient du porc  
 VPF  
 Végétarien  
 CE2

 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

Betterave vinaigrette

Salade aux croûtons

Quiche au fromage

Tomate au persil (BIO)

Plat

Raviolis aux légumes  
Fromage râpé

Egréné de boeuf  
sauce bercy (BIO)  
Carottes vichy

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

Escalope de volaille sauce  
picarde  
Riz  
Fondue de poireaux à la  
crème  
 Galette de quinoa à la  
provençale sauce crème

Fromage

Maroilles

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Mimolette

Dessert

Fruit du jour

Ile flottante

Fruit du jour

Fromage blanc au daim

LÉGENDE

Local  
 MSC  
 Global G.A.P

Bio  
 HVE  
 Label rouge

VBF  
 Contient du porc  
 VPF

Végétarien  
 CE2

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	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Cervelas* et petits oignons Galantine de volaille et cornichons  Rillettes de thon	 Taboulé	 Coleslaw (BIO)	 Salade bulgare
Plat	  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	 Fricassée de poisson blanc sauce citron  Riz (BIO)  Brocolis	Pilons de poulet rôti et son jus Légumes tajines et pois chiches  Samoussa aux légumes et son jus	 Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au jambon de dinde  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese poisson
Fromage Fripons	Tomme des Pyrénées	 Pont l'Evêque	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre	
Dessert	 Fruit du jour	 Gélifié saveur caramel	Ananas au sirop	Eclair vanille	 Fruit du jour

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 VBF	 Végétarien
 MSC	 HVE	 Contient du porc	 CE2
 Global G.A.P	 Label rouge	 VPF	

 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Champignon à la Grecque	 Salade mimosa	Macédoine mayonnaise	 Tomates sauce basilic	 Céleri au fromage blanc (BIO)
Plat	 Boulettes de boeuf sauce tomate  Pâtes (BIO)  Fricassé de colin sauce nantua	 Sauté de porc* sauce brune Petits pois à l'étuvée carottes   Pommes boulangères Sauté de dinde sauce brune  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Pizza au fromage Salade iceberg	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Ratatouille de légumes Coeur de blé  Galette de soja aux petits légumes sauce tomate	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita   Pommes vapeurs   Epinards hachés cuisinés
Fromage	 Saint Nectaire	St Morêt	 Yaourt nature sucré BIO	Saint Paulin	Rondelé nature
Dessert	  Fruit du jour	  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	 Fruit du jour	 Crème dessert chocolat	 Compote de pomme

## LÉGENDE

 Local	 Bio	 VBF	 Végétarien
 MSC	 HVE	 Contient du porc	 CE2
 Global G.A.P	 Label rouge	 VPF	

 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




 Haricot vert vinaigrette  
(BIO)



Concombre au curry


Salade iceberg aux  
croûtons
 Carottes râpées  
persillées (BIO)

Plat

  Tortellini tricolore aux  
3 fromages  
Fromage râpé

  Daube de boeuf (BIO)  
Purée de Courgette et  
pommes de terre  
Pavé de colin sauce à  
l'aneth
Beignets de calamar à la  
romaine  
Sauce tartare  
 Riz (BIO)


  Rôti de porc\* label  
sauce charcutière  
Lingot blanc à la tomate  
Rôti de dinde sauce  
charcutière

 Palet de pois chiche et  
betteraves sauce brune


Fromage

Petit suisse sucré

Tomme grise


 Cantal
Fromage frais nature (carré  
croc lait)

Dessert

 Fruit du jour




Liégeois vanille




Fruit du jour



 cake maison

## LÉGENDE

 Local  
 MSC  
 Global G.A.P

 Bio  
 HVE  
 Label rouge

 VBF  
 Contient du porc  
 VPF

 Végétarien  
 CE2

 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