

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

**ALLEMAGNE**

Macédoine mayonnaise

**BELGIQUE**

Salade d'endives aux noix

**ITALIE**

Tomate mozzarella

**IRLANDE**

📍 Coleslaw

Plat

🍷 Saucisse de Francfort\* et son jus

📍 🇫🇷 Pommes vapeurs

Chou choucroute

Saucisse de volaille et son jus

✅ Roulé végétal et son jus

Emincé de volaille sauce waterzooï

🇺🇸 🇫🇷 Riz (BIO)

🇺🇸 Brocolis

✅ Galette de quinoa à la provençale sauce crème

🇺🇸 🇫🇷 🇮🇹 Pâtes à la napolitaine (BIO)

🇮🇹 Parmesan râpé

Poisson meunière façon fish and chips

Frites

Fromage

🇫🇷 🇫🇷 Pont l'Evêque

Coulommiers

St Morêt

Tomme blanche

Dessert

📍 🇫🇷 🇫🇷 Fruit du jour

📍 🇫🇷 🇫🇷 Gaufre Liégeoise

📍 Fruit du jour

🇺🇸 🇫🇷 🇫🇷 Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

## LÉGENDE

📍 Local  
✅ Végétarien  
🇫🇷 HVE

🍷 Contient du porc  
🇺🇸 Bio  
🇫🇷 Saveur en Or

🇺🇸 CE2  
🇫🇷 AOP  
🇫🇷 Recette du chef

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	Julienne de betterave cuite	 Salami danois* et cornichon  Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise	 Concombre vinaigrette (BIO)
Plat	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate	fricassée de poisson sauce crustacé  Haricot vert  Gratin Dauphinois (BIO)	   Emincé de porc* label sauce à la sauge Carottes vichy Lentilles aux oignons Emincé de volaille sauce à la sauge  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices
Fromage	  Maroilles	Fripons	Tomme des Pyrénées
Dessert	 Fruit du jour	Yaourt nature sucré	 Spécialité pomme poire

 Local	 Contient du porc	 CE2	 Végétarien	 Bio
 AOP	 HVE	 Saveur en Or	 Recette du chef	 VBF
 Label rouge	 VPF	 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	 Carottes râpées	 Céleri rémoulade	Salade aux segments de mandarine	 Tomates sauce basilic	Macédoine mayonnaise
Plat	  Omelette nature (BIO) Ratatouille de légumes Coeur de blé	   Rôti de porc* label sauce au thym  Chou fleur au beurre (BIO)   Pommes boulangères Rôti de dinde sauce au thym  Nem aux légumes sauce au romarin	Aiguillette de volaille sauce catalane  Pâtes (BIO) Cassolette de poisson à la provençale	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Frites  Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup
Fromage	Petit cotentin nature	 Saint Nectaire	Samos	Petit suisse sucré	 Brie (BIO)
Dessert	 Flan saveur caramel	 Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	Flan pâtissier	 Fruit du jour

LÉGENDE					
 Local	 Contient du porc	 CE2	 Végétarien	 Bio	
 AOP	 HVE	 Saveur en Or	 Recette du chef	 VBF	
 Label rouge	 VPF	 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




Julienne de betterave cuite Radis / Beurre







Crêpe au fromage

 Tomate au persil


Plat



 Tortelloni provençale  
(BIO)  
Fromage râpé

 Boulettes de boeuf sauce  
Chili  
Semoule  
 Haricot vert  
 Palet de pois chiche et  
betteraves sauce brune


 Jambon blanc\*  

 Purée crécy (pommes  
de terre, carottes) (BIO)  
Jambon dinde  
 Bouchée sarrasin
Beignets de calamar à la  
romaine  
Sauce béarnaise  
 Riz (BIO)  
Courgettes ail et persil

Fromage


 Cantal


 Tomme (BIO)


Vache qui rit


Tartare aux noix

Dessert

 Spécialité pomme pêche

 Fruit du jour

 Fruit du jour

 Crème dessert pistache


Local

Contient du  
porc

CE2



Végétarien



Bio



AOP



HVE



Saveur en Or



Recette du chef



VBF



Label rouge



VPF



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	Céleri aux pommes	Salade de pâtes aux petits légumes	Carottes râpées à l'orange (BIO)	Macédoine mayonnaise	Concombre sauce bulgare (BIO)
Plat	Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO) Semoule	Cordon bleu (volaille) Petits pois carottes (BIO) Carré fromage fondu	Paupiette de veau sauce au cumin Gratin de brocolis et pomme de terre Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Lasagne de boeuf VBF Salade iceberg Lasagne de légumes
Fromage	Camembert	Pont l'Evêque	Emmental	Gouda (BIO)	Yaourt aromatisé
Dessert	Fromage blanc au spéculoos	Fruit du jour	Liégeois vanille	Fruit du jour	cake aux pépites de chocolat maison



Local



Contient du porc



CE2



Végétarien



Bio



AOP



HVE



Saveur en Or



Recette du chef



VBF



Label rouge



VPF



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	Salade de fond d'artichaut au surimi	 Pâté forestier* et cornichons Galantine de volaille et cornichons Maquereau à la tomate	 Melon (BIO)	<b>FÊTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS</b>  tomates (BIO) sauce fenouil	 Chou blanc vinaigrette (BIO)
Plat	 Rôti de porc* label sauce charcutière Fromage râpé  Pâtes (BIO) Rôti de dinde sauce charcutière  Croustillant au fromage	 Fricassée de poisson blanc sauce citron Purée de Courgette et pommes de terre	 Sauté de boeuf à la milanaise Beignets de chou-fleur  Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	 Quiche aux fromages Salade iceberg	Escalope de volaille sauce suprême Pommes croustillantes aux herbes  Poisson meunière sauce crème
Fromage	Fraidou	Carré de l'Est	Cantadou	Petit suisse sucré	 Maroilles
Dessert	 Fruit du jour	 Yaourt aromatisé (BIO)	Ile flottante	Salade de fruits frais	 Fruit du jour

LÉGENDE					
 Local	 Contient du porc	 CE2	 Végétarien	 Bio	
 AOP	 HVE	 Saveur en Or	 Recette du chef	 VBF	
 Label rouge	 VPF	 Global G.A.P	 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	 Brocolis sauce crème ciboulette	 Pastèque	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	 Céleri rémoulade (BIO)	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Sauté de dinde sauce aux herbes  Epinards hachés cuisinés  Pommes boulangères  Fricassé de colin sauce herbes	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	 Saucisse de Strasbourg* sauce aux oignons   Pommes vapeurs Chevriers verts à la tomate Saucisse de volaille sauce aux oignons  Roulé végétal sauce oignons	 Filet de merlu sauce au citron Carottes vichy  Riz (BIO)	 Cheese burger Mayonnaise (dosette) Frites  Cheese végétarien
Fromage	Gouda	Tartare nature	 Cantal	Cantafrais	Coulommiers
Dessert	 Fromage blanc au daim (BIO)	 Compote de pomme	 Fruit du jour	Eclair vanille	 Fruit du jour

LÉGENDE					
 Local	 Contient du porc	 CE2	 Végétarien	 Bio	
 AOP	 HVE	 Saveur en Or	 Recette du chef	 VBF	
 Label rouge	 VPF	 Global G.A.P	 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 Radis / Beurre




📍 🍷 Saucisson à l'ail\* et cornichon  
Roulade de volaille et cornichon  
📖 Rillettes de thon



📖 Tomate sauce ciboulette (BIO)


Julienne de betterave cuite


📍 Carottes râpées persillées

Plat  📖 Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)  
 Riz (BIO)

 Emincé de volaille (BIO) sauce paprika  
📍  Pommes vapeurs  
Piperade  
 Falafel quinoa sauce Tomate

 Boulettes de boeuf sauce forestière  
Poêlée de champignons  
Coeur de blé  
 Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce forestière


 Jambon blanc\*  
📍 Ecrasée de pomme de terre  
Duo de Courgettes  
Jambon dinde  
Pavé de colin sauce à l'aneth

Thon à la tomate  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

Fromage St Morêt

🍷 Saint Nectaire

Fripons


 Rondelé (BIO)

Edam

Dessert 📍 Crème dessert caramel

🍷 Fruit du jour

Ananas au sirop

 Fruit du jour

Yaourt nature sucré





## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade aux segments de mandarine	Salade verte et maïs vinaigrette	<b>REPAS FROID</b> Concombre vinaigrette (BIO)	<b>REPAS FROID</b> Céleri rémoulade
Plat	Hachis parmentier (BIO) Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Waterzooï de poisson Carottes vichy Riz (BIO)	Pavé au veau haché sauce poivrade Pommes rissolées Haricot vert ail et fines herbes Poêlée de colin doré au beurre sauce tartare	Rôti de dinde Sauce mayonnaise Salade de Pâtes (garniture froide) Oeufs durs	Cake aux légumes sauce fromage blanc Taboulé à l'oriental
Fromage	Pont l'Evêque	Petit suisse aux fruits	Brie (BIO)	Fromage frais nature (carré croc lait)	Moelleux abricot
Dessert	Fruit du jour	Brownies	Fruit du jour	Fromage blanc aux mille couleurs	Compote de pomme

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

## LÉGENDE

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

\*Présence de porc