



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Melou	Betterave vinaigrette	Tomate sauce basilic (BIO)	Pâté* de campagne et cornichon Oeufs durs mayonnaise	COUPE DU MONDE DE RUGBY Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	✓ Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé 🌱 Pâtes (BIO)	🇫🇷 Waterzooï de poisson 🌱 Carottes vichy (BIO) Riz	Paupiette de veau sauce berycy 🇫🇷 🌱 Gratin de brocolis et pomme de terre ✓ Galette panée pois légumes sauce crème	🇫🇷 🌱 Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Semoule Légumes tajines ✓ Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	🇫🇷 Cassoulet* (viande) 🇫🇷 🌱 Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate Cassoulet (volaille) 🇫🇷 Fricassée de poisson blanc sauce brestoise
Fromage	Rondelé nature	Tomme noire	Mimolette	☀️ Saint Nectaire	Camembert
Dessert	Purée poire	🍌 Fruit du jour	Yaourt nature sucré	🌱 Fruit du jour	Tarte aux pommes

LÉGENDE

- 🇫🇷 HVE
- 🌱 Bio
- 🇫🇷 Contient du porc
- 📍 Local
- ✓ Végétarien
- 🇫🇷 MSC
- 🇫🇷 Recette du chef
- 🌱 CE2
- 🇫🇷 VBF
- 🇫🇷 VPF
- ☀️ 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	<p> Saucisson à l'ail* et cornichon</p> <p> Roulade de volaille et cornichon</p> <p>Roulade de surimi mayonnaise</p>	<p> Coleslaw</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette (BIO)</p>	<p> Pastèque (BIO)</p>	<p>Pizza au fromage</p>
Plat	<p>Cordon bleu (volaille)</p> <p> Pommes vapeurs</p> <p>Petits pois à l'étuvée carottes</p> <p> Carré fromage fondu</p>	<p> Chili végétarien (BIO)</p> <p>Riz</p>	<p> Emincé de porc* sauce brune</p> <p> Pommes vapeurs</p> <p> Haricot vert</p> <p>Emincé de dinde sauce brune</p> <p>Colin pané sauce poulette</p>	<p> Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise</p> <p>Frites</p> <p>Emincé de porc* sauce brune</p> <p>Colin pané sauce poulette</p>	<p> Daube de boeuf à la provençale</p> <p>Pâtes</p> <p> Palet montagnard sauce à la sauge</p>
Fromage	<p> Tomme (BIO)</p>	<p> Pont l'Evêque</p>	<p>Cantadou</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>	<p> Gouda (BIO)</p>
Dessert	<p> Fromage blanc façon straciatella</p>	<p> Fruit du jour</p>	<p> Flan saveur vanille</p>	<p>Beignet à l'abricot</p>	<p> Fruit du jour</p>

LÉGENDE

HVE
MSC
AOPBio
Recette du chef
Global G.A.PContient du porc
CE2
Label rougeLocal
VBFVégétarien
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	Concombre à la menthe	Tomate au persil	Melon	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Salade de pommes de terre
Plat	Jambon blanc* Sauce aux oignons Carottes vichy (BIO) Coeur de blé Jambon dinde Bouchée sarrasin	Omelette basquaise (BIO) Semoule Courgettes ail et persil	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Riz (BIO) Fricassée de poisson sauce brestoise	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Ratatouille Nuggets végétal
Fromage	Saint Paulin	Tomme grise	Emmental	Brie	Cantal
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert caramel	Spécialité pomme mirabelle	Fruit du jour	Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

HVE
MSC
AOPBio
Recette du chef
Global G.A.PContient du porc
CE2
Label rougeLocal
VBFVégétarien
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	Haricot vert vinaigrette	REPAS LOCAL Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Macédoine mayonnaise	Concombre sauce bulgare (BIO)	Potage champignon
Plat	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Rôti de Porc* sauce à l'oignon Ecrasé de pomme de terre Rôti de dinde aux petits oignons Fricassé de colin sauce herbes	Aiguillette de poulet sauce paprika Pâtes (BIO) Aubergines grillées Pavé fromager sauce piquante	Steak haché de boeuf VBF sauce tomate Potatoes Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar Sauce béarnaise Riz pilaf
Fromage	Vache picon	Maroilles	Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Rondelé (BIO)
Dessert	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	Gaufre Liégeoise	Fruit du jour	Liégeois chocolat	Fruit du jour

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



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Salade d'endives aux pommes crémees	Chou-fleur sauce cocktail	Concombre à la crème (BIO)	Tomate vinaigrette	Quiche au fromage
Plat	Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	Chipolata* grillée et son jus Gratin dauphinois (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Boulettes de boeuf sauce curry Pommes de terre sautées Chou de Bruxelles au beurre et oignons Falafel quinoa sauce curry	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Riz Fondue de poireaux à la crème	Escalope de Volaille Sauce normande Beignets de chou-fleur Pavé de colin sauce citron
Fromage	Camembert	Pont l'Evêque	Petit cotentin nature	Gouda	Edam (BIO)
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit du jour	Ile flottante	Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit du jour

LÉGENDE

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

SEMAINE DU GOÛT
LE GOÛT DU VOYAGE

Lundi



Mardi



Mercredi

Jeudi



Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	INDE Salade de lentilles	IRLANDE Coleslaw (BIO)	POLOGNE Szalot (pomme de terre, oeuf, maïs, carotte, petits pois, cornichon, mayonnaise)	BRESIL Potage légumes	ANGLETERRE Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	Samoussa aux légumes et son jus batonnière de légumes	Cottage Pie Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Braisé de porc* sauce aux oignons Pommes vapeurs Chou rouge aux pommes Sauté de volaille à l'oignon Galette de blé et oignons	Ragoût de poulet Riz (BIO) Ragoût de poisson	Poisson meunière façon fish and chips Frites
Fromage	Brie (BIO)	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche	Saint Nectaire	Mimolette
Dessert	Fromage blanc aux amandes	Moelleux pomme maison	Fruit du jour (BIO)	Flan saveur caramel	Fruit du jour

LÉGENDE

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux	Mortadelle* et cornichons Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Potage légumes	Salade aux croûtons	Taboulé
Plat	Rôti de porc* label sauce charcutière Flageolets verts Carottes vichy (BIO) Rôti de dinde sauce charcutière Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	Filet de merlu sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz (BIO)	Sauté de dinde sauce aux herbes Purée de courgette et pommes de terre (BIO) Galette fromage emmental sauce napolitaine	Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Chantailou	Maroilles	Vache qui rit	Emmental	Tomme (BIO)
Dessert	Crème dessert pistache	Fruit du jour	Pêche au sirop	Fruit du jour	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

LÉGENDE

	HVE		Bio		Contient du porc		Local VBF		Végétarien
	MSC		Recette du chef		CE2		Saveur en Or		VPF
	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	Potage tomates	Concombre vinaigrette (BIO)	Salade de pommes de terre (BIO)	Salami danois* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)
Plat	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz (BIO)	Filet de poulet sambre et meuse Gratin dauphinois Paupiette du pêcheur sauce dugléré	Quiche aux fromages maison Salade iceberg	Pavé au veau haché sauce poivrade Haricot vert Pâtes (BIO) Galette de blé et oignons sauce orientale	Cheese burger Pommes de terre campagnardes (wedges) Cheese végétarien
Fromage	Chanteneige	Fripons	Petit suisse sucré	Cantal	Tomme blanche
Dessert	Fruit du jour	Liégeois chocolat	Compote de pomme	Fruit du jour	Yaourt aromatisé (BIO)

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



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Entrée	Haricot vert vinaigrette	HALLOWEEN Velouté carotte	Salade iceberg vinaigrette	Chou-fleur sauce cocktail (BIO)
Plat	Samoussa aux légumes Sauce Jus aux 4 Epices Semoule aux petits légumes (BIO)	Pilons de Poulet rôti Ketchup (dosette) Purée de potiron et pommes de terre Falafel quinoa	Tortillini au saumon Fromage râpé (BIO)	Egréné de boeuf sauce chili Riz Egréné végétal sauce chili
Fromage	St Morêt	Vache qui rit (BIO)	Fraidou	Pont l'Evêque
Dessert	Fruit du jour	Cake maison à l'orange	Fruit du jour	Fromage blanc aux pralines roses

LÉGENDE

HVE	Bio	Contient du porc	Local	Végétarien
MSC	Recette du chef	CE2	VBF	VPF
AOP	Global G.A.P	Label rouge	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	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage potiron	Emincé de chou rouge rémoulade	Coleslaw (BIO)	Crêpe au fromage
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Braisé de boeuf et son jus Carottes vichy (BIO) Riz Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge	Saucisse de Strasbourg* et son jus Purée de pomme de terre Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Escalope de poulet pané (BIO) sauce napolitaine Pommes de terre sautées Petits pois à l'oignon Pavé de colin sauce tomate
Fromage	Petit cotentin ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Saint Nectaire	Chantailou	Coulommiers
Dessert	Spécialité pomme pêche	Fruit du jour (BIO)	Yaourt au fruit mixé	Flan saveur vanille	Fruit du jour

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