



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Haricot vert vinaigrette	Panais rémoulade	Potage légumes verts	Carottes râpées persillées (BIO)	Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	Raviolini provençale (BIO) Fromage râpé	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz	Sauté de porc* sauce brune Purée de brocolis et pomme de terre (BIO) Sauté de dinde sauce brune Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	Escalope de volaille sauce milanaise Semoule Piperade Bouchée sarrasin sauce tomate	Steak haché de boeuf VBF sauce poivre Frites Galette de soja tomate basilic sauce poivrade
Fromage	Tomme blanche	Carré frais	Pont l'Evêque	Fripons	Mimolette
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert chocolat (BIO)	Fruit du jour	Eclair vanille	Fromage blanc (BIO) aux mille couleurs

LÉGENDE

Local	Bio	Végétarien	CE2
VBF	Contient du porc	Recette du chef	MSC
VBF	AOP	HVE	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	Pâté foie cornichons* Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Endives vinaigrette	Céleri rémoulade (BIO)	MENU ZERO DECHET Potage carotte	Salade de pépinettes
Plat	Boulettes de boeuf sauce Bercy (BIO) Haricot vert Pommes boulangères Cassolette de poisson à la provençale	Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Aiguillette de volaille sauce forestière Blé Poêlée de champignons persillés Galette panée pois légumes sauce crème	Jambon blanc* Fromage râpé Pâtes (BIO) Jambon dinde Croq pané de blé fromage	Poisson meunière + sauce tartare Beignets de chou-fleur
Fromage	Brie	Vache qui rit (BIO)	Chanteneige	Coulommiers	Saint Nectaire
Dessert	Fruit du jour	Compote de pomme	Liégeois chocolat	Fruit du jour	Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

Local	Bio	Végétarien	CE2
VBF	Contient du porc	Recette du chef	MSC
VBF	AOP	HVE	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	Emincé de chou rouge rémoulade	Potage potiron	Coleslaw (BIO)	Salade iceberg aux croûtons	Betterave vinaigrette à l'ancienne
Plat	Rôti de porc* label sauce au thym Purée crécy (pommes de terre, carottes) Rôti de dinde sauce au thym Nem aux légumes sauce au romarin	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO)	Pavé au veau haché sauce tomate Chevriers verts à la tomate Pavé fromager sauce tomate	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées Palet montagnard sauce barbecue
Fromage	St Morêt	Cantal	Fripons	Petit suisse aux fruits	Camembert (BIO)
Dessert	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	Fruit du jour	Abricots au sirop	Flan pâtissier	Fruit du jour

LÉGENDE

Local	Bio	Végétarien	CE2	VPF
Contient du porc	Recette du chef	MSC	VBF	AOP
HVE	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 légumes	Chou-fleur sauce cocktail (BIO)	Salade aux segments de mandarine	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	Chili con carné Riz (BIO) Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes Carré fromage fondu	Emincé de porc* sauce provençale Ratatouille de légumes Torsade Emincé de volaille sauce provençale Fricassé de colin sauce nantua	Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita Purée de potiron et pommes de terre (BIO)
Fromage	Chantailou	Petit cotentin aux herbes	Brie (BIO)	Saint Paulin	Maroilles
Dessert	Fruit du jour	Pain d'épice et marmelade	Spécialité pomme abricot	Yaourt aromatisé	Fruit du jour

LÉGENDE

Local	Bio	Végétarien	CE2	VPF
Contient du porc	Recette du chef	MSC	VBF	AOP
HVE	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	Céleri au fromage blanc (BIO)	Potage du jour (BIO)	Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Julienne de betterave cuite	Salade d'endives aux pommes crémees
Plat	Chipolata* grillée et son jus Flageolets verts Concassé de tomates Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)	Boulettes de boeuf sauce crème Brocolis au beurre Coeur de blé Falafel (pois chiche) sauce Crème	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Emincé de volaille sauce waterzooï Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz (BIO) Waterzooï de poisson
Fromage	Rondelé nature	Petit suisse sucré	Chanteneige	Saint Nectaire	Tomme blanche
Dessert	Ile flottante	Fruit du jour	Fromage blanc façon straciatella (BIO)	Fruit du jour (BIO)	Gâteau marbré cacao

LÉGENDE

Local	Bio	Végétarien	CE2	VPF
Contient du porc	Recette du chef	MSC	VBF	AOP
HVE	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 potiron	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	REPAS DE FÊTE Rillettes de saumon maison et son toast	Chou rouge aux raisins
Plat	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes Egréné végétal + sauce tomate	Filet de merlu sauce façon beurre blanc Epinards hachés cuisinés Riz	Rôti de porc* sauce moutarde Gratin dauphinois (BIO) Rôti de dinde sauce moutarde Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge	Sauté de dinde sauce suprême Haricot vert Pommes de terre sourires Colin d'Alaska MSC à la napolitaine	Omelette Semoule Ratatouille de légumes
Fromage	Pont l'Evêque	Edam	Petit cotentin nature		Vache qui rit
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert chocolat (BIO)	Fruit du jour	Bûche Pâtissière + petit chocolat	Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

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

Mortadelle* et cornichons Coleslaw
Galantine de volaille et
cornichons
 Rillettes de thon

Salade mêlée aux noix

Plat

Jambon blanc*
 Purée de pomme de
terre (BIO)
Jambon dinde
 Bouchée de légumes du
soleil sauce crème

Knack volaille sauce
oignons
Lentilles aux carottes
 Roulé végétal sauce
oignons

Gratin de pâtes façon
mac en cheese (BIO)
Fromage râpé

Braisé de boeuf et son
jus
Poêlée de champignons
 Pomme vapeur (BIO)
 Poisson meunière sauce
citron

Fromage

Maroilles

Vache qui rit (BIO)

Petit suisse aux fruits

Coulommiers

Dessert

Fromage blanc aromatisé

Spécialité pomme pêche Fruit du jour

Gélifié saveur caramel

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

Endives aux dès de mimolette

Salade iceberg aux croûtons

Trio de carotte, céleri et maïs

Plat

Thon à la tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO) Escalope de poulet pané (BIO) sauce crème
 Pommes boulangères
Chou de Bruxelles au beurre et oignons
 Fricassé de colin sauce crème Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites
 Cheese végétarien Samoussa aux légumes et son jus
 Semoule aux petits légumes (BIO)

Fromage

Edam

Buchette de chèvre

Fripons

Cantal

Dessert

Gaufre Liégeoise

Fruit du jour

Fromage blanc (BIO) aux pralines roses Fruit du jour

LÉGENDE				
Local	Bio	Végétarien	CE2	VPF
Contient du porc	Recette du chef	MSC	VBF	AOP
HVE	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 Saucisson à l'ail* et cornichon
 Roulade de volaille et cornichon
Oeufs durs mayonnaise

Mâche et dès d'emmental

Potage carotte

Chou blanc rémoulade (BIO)

Salade d'Automne (salade, pomme, noix)

Plat Escalope de Poulet Label Sauce Normande
 Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO)
 Falafel (pois chiche) sauce Crème

Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate
 Semoule (BIO)

Lasagne de boeuf (BIO)
 Lasagne de légumes

Sauté de porc* sauce chasseur
Piperade
 Coeur de blé
Sauté de dinde sauce chasseur
 Pavé de colin sauce basquaise

Beignets de calamar
Sauce béarnaise
 Haricot vert
Riz

Fromage Saint Nectaire

Tomme des Pyrénées

Cantafrais

Mimolette

Fraidou

Dessert Fruit du jour

Crème dessert praliné

Fruit du jour

Galette aux pommes

Yaourt nature sucré (BIO)

LÉGENDE

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