






























## SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>ASIE</b> Salade de poivrons	<b>ALLEMAND</b> Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frites, mesclun)	<b>ANGLAIS</b>   Coleslaw (BIO)	<b>ITALIEN</b> Pizza au fromage	<b>ESPAGNOL</b> Salade andalouse (fond artichaut, coeur de palmier, poivrons, tomates, olives)
Plat	 Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur	 Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Saucisse* sauce aux oignons  Purée de pomme de terre  Petits pois à l'oignon Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise  Pâtes (BIO)  Pavé de colin sauce à la milanaise	 Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Petit cotentin aux herbes	 Edam (BIO)	Mimolette	Mozzarella	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit du jour (BIO)	Tarte aux pommes	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit du jour	 Flan saveur caramel




















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

 VBF  
 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	<b>REPAS INDIEN</b> Potage légumes	  Céleri rémoulade (BIO)	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	<b>REPAS DU PRINTEMPS</b>  Rillettes de thon	Salade verte et dès de mimolette
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne Poisson tandoori	 Pâtes à la napolitaine Fromage râpé	Pavé au veau haché sauce à la sauge  Epinards hachés cuisinés Blé  Galette de soja aux petits légumes sauce crème	  Rôti de porc* sauce miel et romarin  Haricot vert (BIO) Pommes de terre noisette Rôti de dinde sauce au miel et romarin  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	 Filet de merlu sauce crème Semoule  Brocolis
Fromage	 Brie (BIO)	Fripons	Emmental	Petit suisse aux fruits	 Cantal
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille	Yaourt au fruit mixé	 Moka du chef	 Fruit du jour (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		<b>ASIE</b> Potage légumes verts	<b>EUROPE</b> 🇫🇷🇮🇹 Salade d'endives aux croustons	<b>AMERIQUE</b> salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	<b>AFRIQUE</b> Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate)
Plat		✅ Samoussa aux légumes et son jus 🇫🇷 Riz cantonnais	🇫🇷🇪🇺 Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Tortis ✅ Egréné végétal + sauce tomate	Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées 🇫🇷🇪🇺 Chou fleur au beurre (BIO)	🇫🇷🇮🇹 Colombo de poulet 🇫🇷🇪🇺 Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec ✅🇫🇷🇮🇹 Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons)
Fromage		Cantadou	Camembert	Tartare nature	🌻 Saint Nectaire
Dessert		🇫🇷🇪🇺 Fruit du jour (BIO)	🇫🇷🇮🇹 Compote de pomme	🇫🇷🇮🇹 Fromage blanc aux mille couleurs	🇫🇷🇪🇺 Fruit du jour (BIO)



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée Cervelas\* et petits oignons  
Galantine de volaille et cornichons  
Roulade de surimi mayonnaise

Chou-fleur à la flamande

Julienne de betterave cuite

Tomate au persil (BIO)

Salade iceberg aux croûtons

Plat Hachis parmentier (BIO)  
 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)

Aiguillette de volaille sauce forestière  
Poêlée de champignons  
 Pâtes (BIO)  
 Pavé fromager sauce normande

Emincé de porc\* sauce brune  
 Flageolets verts  
 Carotte vichy  
Emincé de dinde sauce brune  
Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise

Couscous végétarien sauce au ras el hanout  
Semoule  
Légumes couscous

Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
Frites

Fromage Maroilles

Cantafrais

Fraidou

Gouda

Chèvre

Dessert Fruit du jour

Liégeois chocolat

Fruit du jour (BIO)

Beignet à la pomme

Yaourt nature sucré (BIO)



## Lundi



## Mardi

## Mercredi


## Jeudi

## Vendredi

Entrée




  Carottes râpées





Macédoine mayonnaise




Salade verte et dès  
d'emmental
 Panais rémoulade

Pizza au fromage




Plat

  Omelette nature (BIO)  
Piperade  
 Coeur de blé


 Boulettes de boeuf sauce  
bercy  
 Haricot vert  
 Riz (BIO)  
 Fricassé de colin sauce  
nantua

 Pilons de poulet rôti et son jus  
  Gratin dauphinois (BIO)  
 Galette de légumes  
mozzarella // sauce crème

 Thon à la tomate  
 Fromage râpé  
 Pâtes

  Jambon blanc\*  
 Sauce Barbecue  
 Beignets de chou-fleur  
 Jambon dinde  
 Bouchée sarrasin

Fromage Chantailou


 Pont l'Evêque
Fromage frais nature (carré  
croc lait)


Tomme blanche


St Morêt

Dessert

 Crème dessert pistache

 Fruit du jour

 Fromage blanc aux  
pralines roses














 Fruit du jour (BIO)

 Purée de Pomme (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	  Salade d'endives aux raisins secs	 Concombre à la crème (BIO)	 Betterave vinaigrette à l'ancienne	 Salade bulgare
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce citron  Epinards hachés cuisinés  Pomme vapeur (BIO)	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	  Rôti de porc* label sauce moutarde   Purée crécy (pommes de terre, carottes) Rôti de dinde sauce moutarde  Palet de pois chiche et betteraves sauce brune	 Cheese burger Ketchup (dosette) Potatoes  Cheese végétarien	Sauté de dinde sauce aux herbes Riz Fondue de poireaux à la crème  Poisson meunière + sauce tartare
Fromage	Saint Paulin	Carré frais	Edam	 Cantal	Petit cotentin nature
Dessert	 Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise	Ile flottante	 Fruit du jour (BIO)	 Yaourt brassé banane (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri aux pommes (BIO)	Salade de pâtes aux petits légumes		 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Tomate au persil (BIO)
Plat	 Daube de boeuf Poêlée de courgette  Pommes boulangères  Samoussa aux légumes et son jus	Cordon bleu (volaille) Petits pois carottes à la française  Carré fromage fondu		 Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	 Quiche aux fromages Salade iceberg
Fromage	Emmental	 Saint Nectaire		Rondelé ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit du jour (BIO)		Liégeois vanille	 Fruit du jour



**SEMAINE EUROPEENNE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>PORTUGAL</b> Concombre à la crème (BIO)	<b>SUEDE</b> Rillettes de saumon			
Plat	Brandade de poisson	Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate			
Fromage	Mimolette	Fripons			
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit du jour			



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

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