



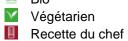






		SEMA	INE DES LANGUES	DYNAMIQUE A SOUDWIRE	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ASIE Salade de poivrons	ALLEMAND Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun)	ANGLAIS Coleslaw (BIO)	ITALIEN Pizza au fromage	ESPAGNOL Salade andalouse (fond artichaut, coeur de palmier, poivrons, tomates, olives)
Plat	Ragoût de poisson portuguais Pommes Vapeur	PBoeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes MBouchée 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
	9 124	0 * sb	K XXX		****



















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

*Présence de porc





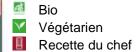








27/	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entré	Potage légumes	[™] Céleri rémoulade (BIO)	Carottes râpées vinaigrette (BIO)	REPAS DU PRINTEMPS Rillettes de thon	Salade verte et dès de mimolette
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne Poisson tandoori	Pâtes à la napolitaine Fromage râpé	Pavé au veau haché sauce à la sauge Epinards hachés cuisinés Blé Malette 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
From	age 🖾 Brie (BIO)	Fripons	Emmental	Petit suisse aux fruits	*Cantal
Desse	ert - Fruit du jour	€ Crème dessert vanille	Yaourt au fruit mixé	Moka du chef	Fruit du jour (BIO)



Local

Global G.A.P

■ MSC

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











222	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entré	ee e	ASIE Potage légumes verts	EUROPE Salade d'endives aux croutons	AMERIQUE salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	AFRIQUE Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate)
Plat		✓Samoussa aux légumes et son jus ■Riz cantonais	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)
From	age	Cantadou	Camembert	Tartare nature	Saint Nectaire
Dess	ert	Fruit du jour (BIO)	©Compote de pomme	Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit du jour (BIO)







Saveur en Or <a>® 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

8

Local

CE2

Saveur en Or <a>® HVE

Bio

porc

Contient du

Label rouge

VBF

chef

Recette du

MSC

AOP







Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations

possibles des approvisionnements et des délais de commandes.







22	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entré	e 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		Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
From	age ᠒ [®] Maroilles	Cantafrais	Fraidou	Gouda	Chèvre
Dess	ert - Fruit du jour	Liégeois chocolat	Fruit du jour (BIO)	Beignet à la pomme	Yaourt nature sucré (BIO)

Végétarien

Global G.A.P

*Présence de porc











37	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	Poulettes de boeuf sauce bercy Haricot vert Riz (BIO) Pricassé 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	Sauce Barbecue Beignets de chou-fleur Jambon dinde ✓Bouchée sarrasin
Froma	ge Chantaillou	Pont l'Evêque	Fromage frais nature (carré croc lait)	Tomme blanche	St Morêt
Desse	t Crème dessert pistache	[©] Fruit du jour	Fromage blanc aux pralines roses	Fruit du jour (BIO)	Purée de Pomme (BIO)







Saveur en Or <a>® 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













	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	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	Q ■ Gaufre Liégeoise	lle flottante	Fruit du jour (BIO)	[™] Yaourt brassé banane (BIO)
			V	_	×



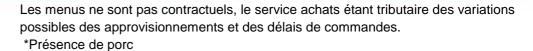




Saveur en Or <a>® HVE







Bio

porc

Contient du

Label rouge

8

Local

CE2

Saveur en Or <a>® HVE

VBF

chef

Recette du

MSC

AOP







Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations

possibles des approvisionnements et des délais de commandes.







	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	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

Végétarien

Global G.A.P

*Présence de porc













SEMAINE EUROPEENNE

