


















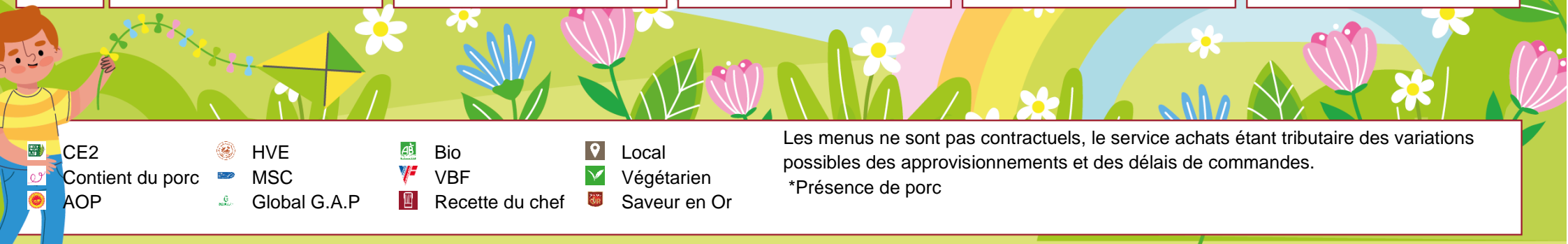


## SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>ALLEMAGNE</b>  Betterave vinaigrette à l'ancienne	<b>ESPAGNE</b>  Melon	<b>POLOGNE</b> Chou à la polonaise	<b>ITALIE</b>  Tomate (BIO) mozzarella	<b>BELGIQUE</b>  Salade d'endives aux pommes
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou choucroute Saucisse de volaille et son jus  Pavé de colin sauce aux herbes	Paëlla aux Poissons sans fruits de mer	 Ravioli au boeuf sauce tomate  Fromage râpé (BIO)  Raviolis aux légumes	 Pizza au fromage Salade iceberg	 Carbonnade de boeuf (BIO) Potatoes  Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Tomate
Fromage	 Edam (BIO)	Tomme des Pyrénées	Camembert	Petit suisse aux fruits	 Maroilles
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit du jour	 Gaufre Liégeoise



Contient du porc

HVE  
MSC

Global G.A.P

Bio  
VBF

Recette du chef



Local

















Végétarien



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		Salade de pomme de terre sauce ciboulette	Salade iceberg aux croûtons	<b>REPAS CAMEROUNAIS</b>  Carottes aux pamplemousses (BIO)	 Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		 Omelette nature (BIO)  Purée de brocolis et pomme de terre	 Braisé de porc* sauce marengo Chou fleur  Gratin dauphinois (BIO) Sauté de dinde sauce marengo  Pavé fromager sauce tomate	Emincé de poulet sauce saveur vanille coco Riz Haricot rouge  Boulette panée de blé façon thaï sauce vanille coco	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes  Pommes boulangères
Fromage		 Cantal	Emmental	Petit suisse sucré	Saint Paulin
Dessert		 Fruit du jour	Spécialité pomme framboise	 Fruit du jour	 Fromage blanc au spéculoos



CE2  
Contient du porc  
AOP





HVE  
MSC  
Global G.A.P





















Bio  
VBF  
Recette du chef



Local  
 Végétarien  
 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	 Melon (BIO)	Haricot vert vinaigrette	Tomate au persil	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Crêpe au fromage
Plat	Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé  Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale	Rôti de dinde sauce Picarde  Pommes de terre Anglaise Navets persillés  Waterzooï de poisson	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Pommes croustillantes aux herbes  Poisson meunière + sauce tartare	  Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au jambon de dinde  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate	  Parmentier végétarien (BIO) Salade iceberg
Fromage	Cantadou	 Saint Nectaire	Tomme noire	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit du jour	 Yaourt brassé fraise (BIO)	 cake citron maison	 Fruit du jour



CE2



HVE



MSC



Global G.A.P



Bio



VBF



Recette du chef



Local



Végétarien




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

Entrée

 Salami danois\* et cornichon  
Roulade de volaille et cornichon  
Roulade de surimi mayonnaise


Plat

 Escalope de Poulet Label sauce brune  
 Semoule (BIO)  
Légumes tajines  
 Fricassé de colin sauce crème



Fromage

Coulommiers

Dessert

 Fruit du jour

## Mardi





  Céleri (BIO) rémoulade  Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella

Vache picon

Ile flottante

## Mercredi


Radis / Beurre




 Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue  
 Brocolis au beurre  
 Coeur de blé  
 Galette végétarienne sauce bercy


 Saint Paulin (BIO)

Pêche au sirop



## Jeudi


 Betterave vinaigrette

 Saucisse de Strasbourg\* et son jus  
Lingot blanc à la tomate  
 Pomme vapeur (BIO)  
Saucisse de volaille et son jus  
 Roulé végétal et son jus



 Pont l'Evêque Fruit du jour





















## Vendredi

  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)

Colin pané sauce citron  
 Epinards hachés cuisinés  
Riz

Fripons

  Fromage blanc (BIO) façon straciatella

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)	 Chou-fleur sauce cocktail	Salade de pâtes aux petits légumes	Tomate vinaigrette xeres	Macédoine mayonnaise
Plat	  Rôti de Porc* sauce aux herbes  Haricot vert   Pommes boulangères Rôti de dinde sauce aux herbes  Samoussa aux légumes et son jus	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)  Egréné végétal + sauce tomate	Nuggets de poulet plein filet Pommes de terre noisettes Nuggets de poisson	  Chili vegetarians (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)	 Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées
Fromage	Tomme blanche	 Cantal	 Camembert (BIO)	Mimolette	 Gouda (BIO)
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Spécialité pomme pêche	 Fruit du jour	Eclair au chocolat	Fruit du jour

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

Entrée

 Pastèque (BIO)

Plat

 couscous poulet merguez  
boulette de boeuf  
Semoule  
Légumes couscous  
  Couscous végétarien  
sauce au ras el hanout

Fromage

Saint Paulin

Dessert




Gélifié saveur vanille

## Mardi

Entrée


 Carottes râpées au citron

Plat

 Sauté de boeuf sauce  
brune  
 Flageolets verts  
 Pommes vapeurs  
Fricassée de poisson sauce  
dieppoise

Samos







Entrée

 Fruit du jour (BIO)

## Mercredi

Tomates sauce basilic


Plat

   Emincé de porc\* label  
sauce à la sauge  
  Purée crécy (pommes de  
terre, carottes) (BIO)  
Emincé de volaille sauce à la  
sauge  
 Galette de blé et oignons  
sauce orientale

Petit suisse aux fruits

Brownies

## Jeudi

 Pâté\* de campagne et  
cornichon  
Roulade de surimi  
mayonnaise


Plat

 Escalope viennoise  
Pommes rissolées  
Batonnière de légumes  
Beignets de calamar sauce  
tartare

Fromage

  Maroilles

Dessert


 Fruit du jour

## Vendredi

Entrée

 Betterave vinaigrette

Plat

 Raviolis aux légumes  
Fromage râpé


















Edam

Compote de fruits

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	 Melon	 Rillettes de thon	 Concombre (BIO) vinaigrette	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Salade verte et dès de mimolette
Plat	 Croustillant au fromage sauce normande Pâtes au gratin	 Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO) Sauté de dinde sauce provençale  Galette ratatouille sauce tomate	Filet de poulet et son jus de volaille crème Pâtes  Tranche de colin sauce hollandaise	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites  Cheese végétarien	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Fromage frais nature (carré croc lait)	 Saint Nectaire	Vache qui rit	 Emmental (BIO)	Tartare nature
Dessert	 Fruit du jour	 Fromage blanc aux pralines roses	Liégeois chocolat	 Fruit du jour	Flan pâtissier

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	Maïs vinaigrette	Salade aux segments de mandarine	Macédoine mayonnaise	<b>REPAS FROID</b>  Pastèque (BIO)	<b>REPAS FROID</b> Tomate vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille)  Haricot vert  Coeur de blé  Carré fromage fondu	 Fricassée de poisson blanc sauce citron   Purée de courgette et pommes de terre (BIO)	 Braisé de boeuf et son jus Beignets de chou-fleur  Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate	 Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Jambon dinde Colin d'Alaska mariné au thym et citron	 Oeufs durs (BIO) mayonnaise Salade de Pommes de Terre
Fromage	 Cantal	Rondelé ail et fines herbes	 Tomme (BIO)	Chanteneige	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit du jour	Crème dessert pistache	 Fruit du jour	 Fromage blanc au daim	Glace

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

\*Présence de porc