

SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ALLEMAGNE  Betterave vinaigrette à l'ancienne	ESPAGNE  Melon	POLOGNE Chou à la polonaise	ITALIE  Tomate (BIO) mozzarella	BELGIQUE  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	REPAS CAMEROUNAIS  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 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

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

Entrée	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)
Plat	 Rôti de Porc* sauce aux herbes  Haricot vert  Pommes boulangères Rôti de dinde sauce aux herbes  Samoussa aux légumes et son jus
Fromage	Tomme blanche
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)

Mardi

Entrée	 Chou-fleur sauce cocktail
Plat	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	 Cantal
Dessert	 Spécialité pomme pêche

Mercredi

Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	Nuggets de poulet plein filet Pommes de terre noisettes Nuggets de poisson
Fromage	 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit du jour

Jeudi

Entrée	Tomate vinaigrette xeres
Plat	  Chili vegetarians (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)
Fromage	Mimolette
Dessert	Eclair au chocolat

Vendredi

Entrée	Macédoine mayonnaise
Plat	 Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées
Fromage	 Gouda (BIO)
Dessert	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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque (BIO)	 Carottes râpées au citron	Tomates sauce basilic	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	 Betterave vinaigrette
Plat	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous   Couscous végétarien sauce au ras el hanout	 Sauté de boeuf sauce brune  Flageolets verts  Pommes vapeurs Fricassée de poisson sauce dieppoise	   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	Escalope viennoise Pommes rissolées Batonnière de légumes Beignets de calamar sauce tartare   Maroilles	 Raviolis aux légumes Fromage râpé
Fromage	Saint Paulin	Samos	Petit suisse aux fruits	  Maroilles	Edam
Dessert	Gélifié saveur vanille	 Fruit du jour (BIO)	Brownies	 Fruit du jour	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

Entrée Maïs vinaigrette

Plat Cordon bleu (volaille)
 Haricot vert
 Coeur de blé
 Carré fromage fonduFromage  CantalDessert  Fruit du jour

Mardi

Salade aux segments de mandarine

Plat  Fricassée de poisson blanc sauce citron
  Purée de courgette et pommes de terre (BIO)

Rondelé ail et fines herbes

Crème dessert pistache

Mercredi

Macédoine mayonnaise

Plat  Braisé de boeuf et son jus
 Beignets de chou-fleur
 Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate

Tomme (BIO)

Fruit du jour

Jeudi

REPAS FROID
 Pastèque (BIO)Plat   Jambon blanc*
 Salade de Pâtes (garniture froide)
 Jambon dinde
 Colin d'Alaska mariné au thym et citron

Chanteneige

 Fromage blanc au daim

Vendredi

REPAS FROID
 Tomate vinaigrettePlat  Oeufs durs (BIO)
 mayonnaise
 Salade de Pommes de Terre

Petit suisse aux fruits

Glace

