







































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron	Chou rouge au cumin vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées
Plat		  Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasé de pomme de terre  Blanquette de légumes	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Jardinière de légume Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Tortellini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage		Yaourt au fruit mixé	 Tomme (BIO)	 Saint Nectaire	Edam
Dessert		 Fruit de saison	 Spécialité pomme mirabelle	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette	<b>PLAT SAVOYARD</b>   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Radis + beurre	 Trio de carotte, céleri et maïs	Potage carotte
Plat	 Jambon blanc* Pâtes Jambon dinde  Fricassée de poisson sauce dieppoise	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)    	 Steak haché de bœuf VBF sauce tomate Riz Aubergines grillées  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites  Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale
Fromage	 Cantal	Petit suisse aux fruits	 Saint Paulin (BIO)	Coulommiers	Buchette lait de mélange
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits	Ile flottante	Flan saveur vanille	 Fruit de saison



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Végétarien



Contient du porc



AOP



Global G.A.P
























HVE























MSC

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




















\*Présence de porc

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette	  Céleri (BIO) au fromage blanc	Salade de mâche aux noix	Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille)  Courgettes braisées (BIO)  Carré fromage fondu	   Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise  Mijoté de patate douce et lingots blancs	Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	 Pont l'Evêque	Cantadou	Emmental	Yaourt nature sucré	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	Liégeois chocolat

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées		 Potage du jour (BIO)	Mâche et dès d'emmental	Crêpe au fromage
Plat	  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes  Fricassée de poisson sauce tomate	 Omelette Petits pois à la française	Filet de poulet et son jus Légumes tajines et pois chiches   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de brocolis (BIO)	   Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes de terre rissolées Sauté de dinde sauce à la diable  Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate
Fromage	Rondelé nature	 Edam (BIO)	Velouté nature et dosette de sucre	Vache picon	  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	Brownies	 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	 Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)	Salade de lentilles	<b>REPAS SENEGALAIS</b>  Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)	Potage carotte
Plat	 Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	 Brandade de poisson	 Quiche Lorraine* Salade iceberg  Quiche aux fromages	 Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz  Carotte vichy  Filet de merlu sauce crème	 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
Fromage	 Cantal	Fraidou	 Camembert (BIO)	Gouda 	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison	Crème dessert pistache	Yaourt nature sucré	Semoule au lait 	 Fruit de saison (BIO)



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef

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



Végétarien



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

\*Présence de porc

Rouge


*Lundi*



*Mardi*

*Mercredi*


*Jeudi*

*Vendredi*








Entrée  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette

Plat   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz

Fromage Fripons


Dessert  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre


Potage potiron

  Carbonara\* (lardons\*)  
  Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)  
Viande carbonara de dinde  
  Lentilles sauce tomate façon bolognaise


 Saint Nectaire

 Fruit de saison

 Panais rémoulade

Pavé au veau haché sauce forestière  
Poêlée de champignons  
Blé  
 Galette panée pois légumes sauce crème

Buchette de chèvre


 Fruit de saison (BIO)


**SAVEURS FEERIQUES**  
Terrine de poisson sauce cocktail

Sot l'y laisse de volaille sauce brune  
Petits pois à l'étuvés  
Potatoes Star  
Bouchée de la Mer sans fruits de mer



 Salade bulgare

Colin pané sauce citron  
 Gratin de butternut et pommes de terre

 Vache qui rit (BIO)

Flan saveur caramel

*Lundi*



*Mardi*


*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

Entrée


  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)






 Saucisson à l'ail\* et cornichon  
Roulade de volaille et cornichon  
Rillettes de saumon





Salade aux croûtons



Potage poireaux

Plat

 Waterzooï de poisson  
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  
Riz

 Wings de poulet et son jus  
 Haricot vert (BIO)  
  Gratin dauphinois (BIO)  
 Falafel quinoa sauce curry

  Pâtes à la crème et aux carottes (BIO)  
  Fromage râpé (BIO)

 Cheese burger  
Potatoes  
 Cheese végétarien

Fromage

Tomme noire

  Maroilles

Carré de l'Est

Chanteneige

Dessert

Yaourt nature sucré

 Fruit de saison

Eclair au chocolat

 Fruit de saison (BIO)

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Salade nantaise (mâche, betteraves)	 Trio de carotte, céleri et maïs		Potage potiron	  Céleri (BIO) au fromage blanc
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	 Nuggets de poulet (BIO) Sauce Barbecue Gratin de patate douce Nuggets de poisson		Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Hachis parmentier Salade iceberg  Parmentier végétarien
Fromage	 Pont l'Evêque	St Morêt		Brie	Vache picon
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Cake aux pépites de chocolat		 Fruit de saison	Crème dessert praliné



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef

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



Végétarien



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or

























Pâtisserie du chef

\*Présence de porc

Rouge



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	<b>REPAS DU NORD</b> Salade d'endives aux croûtons	Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	 Curry de butternut et lentilles Riz	  Carbonnade de bœuf (BIO)   Ecrasé de pomme de terre Ragoût de poisson	  Sauté de porc* sauce chasseur Piperade  Coeur de blé Sauté de dinde sauce chasseur  Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	 Escalope de poulet sauce normande  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Omelette	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	  Maroilles	Cantafrais	Petit suisse sucré	Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses	Galette aux pommes	 Fruit de saison



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef

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



Végétarien



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

\*Présence de porc

Rouge