

SEMAINE DES CARNAVALS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

NICE

Salade de lentilles

Plat

  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise
 Semoule
 Ratatouille de légumes
 Falafel quinoa sauce provençale

Fromage

Tomme noire

Dessert

 Fruit de saison
DUNKERQUE
 Potage du jour (BIO)

Emincé de volaille sauce waterzooï
 Pommes Vapeur
 Waterzooï de poisson

Petit suisse aux fruits

Beignet à la pomme

RIO

Salade salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme, mayo, citron, persil)

 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)

 Riz (BIO)

Battonnière de légumes
 Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices)

  Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Chantailou

Flan saveur caramel

BINCHE
 Salade d'endives aux pommes

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
 Frites

  Maroilles

 Fruit de saison (BIO)
VENISE
 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)

  Tortelloni provençale (BIO)

  Fromage râpé (BIO)

Fripons

 Fromage blanc façon straciatella


Bio



VBF



Contient du porc



Local



Végétarien



AOP



Recette du chef



MSC



Global G.A.P

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	Salade de pomme de terre sauce ciboulette
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé  Courgettes (BIO) crémees  Carré fromage fondu
Fromage	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit de saison

Mardi

Entrée	  Céleri (BIO) au fromage blanc
Plat	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise  Mijoté de patate douce et lingots blancs
Fromage	Cantadou
Dessert	  Gaufre Liégeoise

Mercredi

Entrée	Avocat vinaigrette
Plat	Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes
Fromage	Emmental
Dessert	 Fruit de saison (BIO)

Jeudi

Entrée	Potage tomates
Plat	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes
Fromage	Yaourt nature sucré
Dessert	 Cake

Vendredi

Entrée	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	Liégeois chocolat



Bio



Local



Recette du chef



VBF



Végétarien

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

*Présence de porc



MSC



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



Issue de Label



Rouge



VPF



CE2



HVE



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ANGLAIS   Coleslaw 	PORTUGAIS  Chorizo*  Roulade de volaille et cornichon  Terrine de légumes sauce cocktail	ESPAGNOL Poivrons au vinaigre balsamique 	ITALIEN  Tomate (BIO)  mozzarella	ALLEMAND Potage asperges 
Plat	  Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre) Salade iceberg  Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)	 Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates  Coeur de blé	 Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	 Pizza au fromage Salade iceberg	 Saucisse de Francfort* sauce au curry Frites Saucisse de volaille sauce au curry  Roulé végétal sauce au curry
Fromage	Mimolette	 Cantal	Tomme des Pyrénées	Petit suisse sucré	 Edam (BIO)
Dessert	Riz au lait	 Fruit de saison (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison	 Moelleux pomme





Lundi

Entrée Potage légumes

Plat Emincé de poulet sauce poulette
Riz pilaf avec oignons
✓ Falafel plat sauce aux herbes

Fromage ✓ Camembert (BIO)

Dessert Fruit de saison

Mardi

✓ Carottes râpées (BIO) vinaigrette

✓ Omelette
Purée de courges butternut

Fripons

Flan saveur chocolat

Mercredi

📍 Chou blanc Alsacien

Pavé au veau haché sauce cumin
Blé
✓ Epinards hachés (BIO) cuisinés
🐟 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

Gouda

Yaourt au fruit mixé

Jeudi

Mâche aux croûtons

🐟 Filet de merlu sauce façon beurre blanc
📖 Gratin de chou-fleur et pomme de terre

Rondelé nature

✓ Fruit de saison (BIO)

Vendredi

Crêpe au fromage

✓ 🐟 🐷 Sauté de porc* (BIO) à la diable
Pommes vapeurs
Petits pois à la française
Sauté de dinde sauce à la diable
✓ Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate

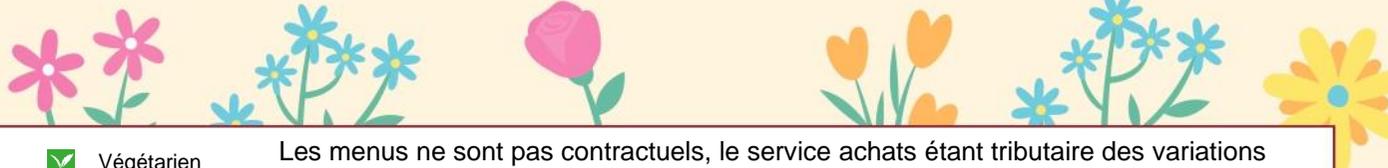
🍷 Saint Nectaire

🍷 Spécialité pomme mirabelle



Bio	Local	Recette du chef	VBF	Végétarien
MSC	Contient du porc	AOP	Global G.A.P	Issue de Label Rouge
VPF	CE2	HVE	Saveur en Or	Pâtisserie du chef

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

Rillettes de thon

Céleri rémoulade

Potage carotte

Tomate au persil (BIO)

Chou-fleur sauce cocktail

Plat

Sauté de boeuf (BIO)
sauce forestière
Poêlée de champignons
 Gratin dauphinois
 Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette

Cari de lentilles
Riz

Jambon blanc*
Sauce jus de thym
 Fromage râpé (BIO)
Pâtes
Jambon dinde
 Bouchée de blé et pois au
pistou jus de 4 épices

Escalope de volaille sauce
barbecue
 Haricots beurre
Pommes rissolées
 Palet montagnard sauce
barbecue

Poisson meunière
 Semoule (BIO)
Piperade

Fromage

Pont l'Evêque

Tartare nature

Saint Paulin (BIO)

Chanteneige

Yaourt nature sucré

Dessert

Fruit de saison

Fromage blanc (BIO) au
spéculoos

Fruit de saison

Cocktail de fruits

Tarte citron



Bio



Local



Recette du chef



VBF



Végétarien

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

*Présence de porc

MSC



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



Issue de Label Rouge

VPF



CE2



HVE



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Potage tomates

Carottes cuites au curry

Salade verte et dès d'emmental

Concombre (BIO) à la crème

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat

Chipolata* grillée et son jus
 Carotte vichy
 Lentilles (BIO)
Saucisse de volaille et son jus
 Roulé végétal et son jus

Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine
 Ecrasé de pomme de terre
 Fricassé de colin sauce nantua

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème
 Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la crème

Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella

Cheese burger
Potatoes
 Cheese végétarien

Fromage

St Morêt

Carré de l'Est

Brie

Petit suisse aux fruits

Cantal

Dessert

Crème dessert pistache

Fruit de saison

Spécialité pomme pêche

Marbré cacao

Fruit de saison (BIO)



Bio



Local



Recette du chef



VBF



Végétarien

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

*Présence de porc

MSC

Contient du porc

AOP

Global G.A.P

Issue de Label Rouge

VPF

CE2

HVE

Saveur en Or

Pâtisserie du chef



Lundi

Entrée Carottes râpées (BIO) persillées

Plat Samoussa aux légumes et son jus
Semoule aux petits légumes

Fromage Carré frais

Dessert Ile flottante

Mardi

Endives vinaigrette

Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry
 Haricot vert
 Pommes boulangères
 Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale

Buchette de chèvre

Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Mercredi

Pizza royale*
Quiche au fromage

Rôti de dinde sauce à l'ancienne
Beignets de courgettes
 Galette de soja tomate basilic sauce poivrade

Yaourt nature sucré

Fruit de saison (BIO)

Jeudi

Tomate (BIO) sauce basilic

Emincé de porc* sauce brune
Poêlée de champignons
Riz
Emincé de dinde sauce brune
 Blanquette de légumes

Cantadou

Chou à la crème vanille

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Thon à la tomate
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

Maroilles

Fruit de saison



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Betterave vinaigrette

Concombre à la menthe

REPAS DU PRINTEMPS

Tomate au persil

Pâté* de campagne et cornichon
Roulade de volaille et cornichon
Roulade de surimi mayonnaise

Plat

Parmentier végétarien
Salade iceberg

Braisé de porc* (BIO)
sauce marengo
Ratatouille de légumes
 Coeur de blé
Sauté de dinde sauce marengo
 Pavé de colin sauce basquaise

Sauté de veau printanier
Pommes de terre noisette
 Petits pois à l'oignon
 Pavé fromager sauce normande

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Fromage

Saint Nectaire

Tomme noire

Petit suisse aux fruits

Recette Madame Loïk

Dessert

Fruit de saison (BIO)

Yaourt vanille (BIO)

Pâtisserie au chocolat + chocolat Fruit de saison

Bio	Local	Recette du chef	VBF	Végétarien	MSC
Contient du porc	AOP	Global G.A.P	Issue de Label Rouge	VPF	CE2
HVE	Saveur en Or	Pâtisserie du chef	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