

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes	 Betterave vinaigrette	 Tomates (BIO) sauce vinaigrette	Mélange de chou et carotte vinaigrette	Mâche et dès d'emmental
Plat	Emincé de volaille sauce catalane Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes  Pavé de colin sauce crème	Beignet de calamar Fromage râpé Pâtes	 Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz  Samoussa aux légumes et son jus	 Falafels sauce au ras el hanout Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde  Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	 Pont l'Evêque	Tomme blanche	 Petit suisse aux fruits (BIO)	 Gouda (BIO)
Dessert	 Fromage blanc au spéculoos	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison
Goûter	Fruit de saison Lait nature Biscuit fourré vanille	Yaourt nature sucré Jus de pomme Gaufre flash	Pâte à tartiner + pain Jus d'orange Petit suisse sucré	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire	Fromage à tartiner + pain Compote Pomme Gourde Flan vanille

## LES JOURNEES DU GOÛT : LES SECRETS DES COURGES

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées (BIO) persillées	Potage potiron	 Concombre (BIO) sauce ciboulette	Salade de carottes et courges à l'orientale
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre  Falafel quinoa sauce forestière	 Pâtes BIO façon mac and cheese de butternut	 Rôti de bœuf sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise  Galette de quinoa sauce tomate	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	 Sauté de porc* (BIO) sauce curry  Haricots verts Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron
Fromage	 Camembert (BIO)	 Rondelé (BIO)	Gouda	Vache picon	Emmental
Dessert	 Fruit de saison	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	 Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille
Goûter	Petit suisse sucré Gâteau pompon Jus d'orange	Confiture + pain Jus d'ananas Crème chocolat	Petit suisse aux fruits Petit pain chocolat Jus de pomme	Madeleine Fruit de saison Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Lait aromatisé chocolat Moelleux au citron



CE2



VBF



HVE



AOP



Bio



Global G.A.P



Végétarien



Local



MSC



Issue de Label Rouge



Recette du chef



Saveur en Or



Contient du porc



Label rouge



VPF



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	Macédoine mayonnaise	 Endives vinaigrette	Cocarde tricolore	Salade de pomme de terre sauce curry	 Potage (BIO)
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	 Emincé de porc* label sauce à la sauge  Semoule (BIO)  Poêlée de carottes à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge  Waterzooï de poisson	 Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de brocolis et pomme de terre	 Samoussa aux légumes et son jus  Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	 Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)   Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam	Cantadou	Petit suisse sucré	 Chanteneige (BIO)	 Brie (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc aromatisé	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Petit suisse aux fruits Jus de pomme Barre pâtisnière	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Sablé de retz Fruit de saison Yaourt à boire	Biscuit fourré fraise Compote Pomme Gourde Flan saveur caramel	Beurre + pain Lait aromatisé chocolat Fruit



CE2



VBF



HVE



AOP



Bio



Global G.A.P.



Végétarien



Local



MSC



Issue de Label Rouge



Recette du chef



Saveur en Or



Contient du porc



Label rouge



VPF



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	Potage légumes verts	 Oeufs durs (BIO) mayonnaise	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade verte et maïs vinaigrette	<b>MENU HALLOWEEN</b> Potage carotte
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Filet de volaille BIO sauce poulet  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée courgette menthe sauce au basilic	 Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette)  Cheese végétarien	Pavé au veau haché sauce orientale  Semoule (BIO) Légumes tajines   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Hachis parmentier végétarien de patate douce
Fromage	 Rondelé (BIO)	 Camembert (BIO)	Saint Paulin	Vache picon	Mimolette
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Cake Halloween
Goûter	Spécialité pomme fraise Biscuit des Flandres Lait nature	Jus d'orange Fromage blanc aromatisé Ourson fourre chocolat	Pâte à tartiner + pain Lait aromatisé chocolat Purée de pomme	Petit suisse sucré Gâteau pompon Jus de pomme	Fruit de saison Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire



CE2



VBF



HVE



AOP



Bio



Global G.A.P.



Végétarien



Local



MSC



Issue de Label Rouge

Recette du chef  
Saveur en Or

Contient du porc



Label rouge



VPF



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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	Crêpe au fromage	 Céleri rémoulade
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre  Waterzooï de poisson	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron Omelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème Potatoes  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* (BIO) au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit suisse aux fruits	 Edam (BIO)	Buchette lait de mélange	 Saint Nectaire	Tomme blanche
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux pralines roses
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Madelon	Jus d'orange Flan saveur chocolat Gaufrette vanille	Yaourt aromatisé Jus de pomme Carré fourré abricots	Beurre + pain Compote pomme fraise Petit suisse sucré



CE2



VBF



HVE



AOP



Bio



Global G.A.P.



Végétarien



Local



MSC



Issue de Label Rouge

Recette du chef  
Saveur en Or

Contient du porc



Label rouge



VPF



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