

Lundi

Entrée

 Bœuf (BIO) bourguignon
 Fromage râpé (BIO)

Pâtes

Falafels (BIO) sauce à l'oignon

Fromage

Dessert

Mardi

Céleri aux pommes

 Waterzooï de poisson
 Riz (BIO)

Fondue de poireaux à la crème

Mercredi

Tomate (BIO) sauce ciboulette

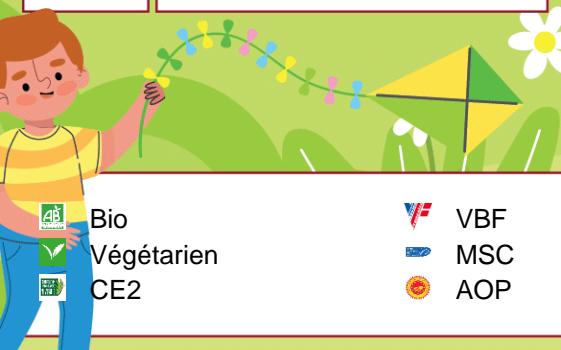
Escalope de volaille sauce suprême

Gratin dauphinois

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

Jeudi

Quiche au fromage

 Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate
Semoule
Vendredi


Lundi

Entrée

Carottes râpées au citron

Plat

Colombo de poulet (BIO)

Riz

Légumes tajines

Samoussa aux légumes et son jus

Fromage

Liégeois vanille

Mardi

Omelette

Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

Fripons

Fruit de saison (BIO)

Mercredi

Salade verte et dès de mimolette

Sauté de porc* sauce brune

Pommes de terre rissolées

Galette de légumes mozzarella sauce brune

Jeudi**Vendredi**

Egréné de boeuf à la bolognaise

Fromage râpé (BIO)

Pâtes (BIO)

Egréné végétal + sauce tomate

Saint Nectaire

Cake aux pépites de chocolat



Lundi

Entrée

Jambon blanc*
 Ecrasé de pomme de terre
 Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)

Fromage Edam

Fruit de saison (BIO)

Mardi

Coleslaw

Pâtes (BIO) aux 2 saumons crémés
 Fromage râpé (BIO)

Crème dessert vanille

Mercredi

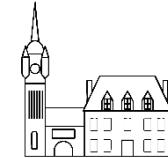
Concombre (BIO) sauce crème

Aiguillette de poulet sauce paprika
 Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
 Riz
 Galette de blé et oignons sauce orientale

Spécialité pomme mirabelle

Jeudi**SAVEURS DU NORD**

Carbonnade de bœuf (BIO)
 Potatoes
 Pavé de colin sauce crème



Vache picon



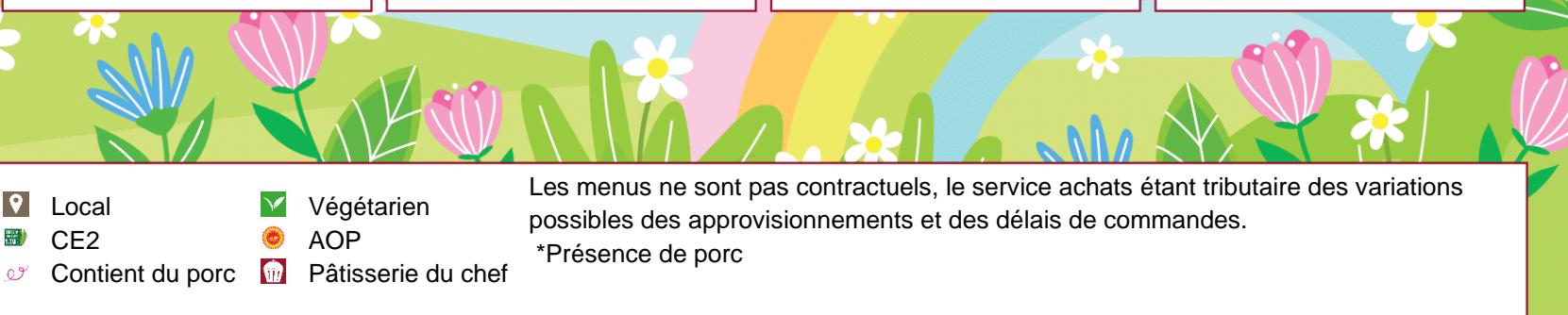
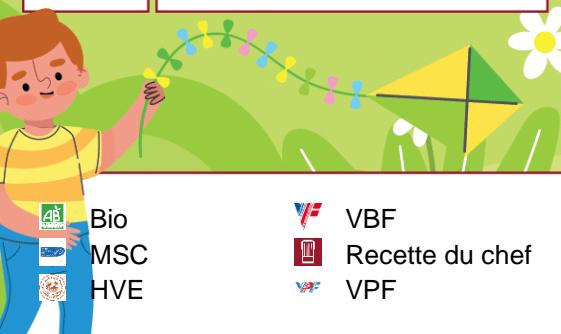
Fromage blanc au spéculoos

Vendredi

Tomate (BIO) aux oignons

Pizza au fromage
 Salade iceberg

Fruit de saison



VBF
 Recette du chef
 VPF

Local
 CE2
 Contient du porc

Végétarien
 AOP
 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

Entrée

Cordon bleu (volaille)
 Blé
AB Courgettes (BIO) crémées
✓ Carré fromage fondu

Fromage ● Pont l'EvêqueDessert ● Fruit de saison**Mardi**

AB 📍 Céleri (BIO) rémoulade
● ● Rôti de porc* sauce dijonnaise
● Carottes vichy
 Lingot blanc
✓ ● Mijoté de patate douce et pommes de terre

📍 Gaufre Liégeoise**Mercredi**

Salade de mâche aux noix
 Pavé au veau haché sauce poivrade
 Beignets de chou-fleur
 Paupiette du pêcheur sauce aux herbes

AB 📍 Fruit de saison (BIO)**Jeudi**

Macédoine mayonnaise
AB ✓ Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
AB 📍 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes

● Cake**Vendredi**

Hoki doré au beurre sauce napolitaine
● Haricot vert
 Pommes croustillantes aux herbes

AB Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat



Bio

Recette du chef

Contient du porc

VBF

CE2

Pâtisserie du chef



Local AOP

Issue de Label

Rouge



Végétarien HVE

Saveur en Or



MSC

VPF

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

📍 Carottes râpées à l'orange

Plat

Ⓐ VFB Daube de boeuf (BIO)
sauce provençale

Semoule

Ratatouille de légumes

🌿 Omelette

Fromage

Dessert Yaourt aux fruits mixés

Mardi

Plat

⌚ 📜 Gratin de pâtes aux
lardons*

Ⓐ📍 Fromage râpé (BIO)

🌿 Gratin de pâtes fromager
aux dès de tomates

Cantal

AB Fruit de saison (BIO)

Mercredi

Ⓐ Tomate (BIO) sauce basilic

🌿 Parmentier végétarien

Jeudi

Flan saveur vanille

Vendredi

Lundi

Entrée

Escalope de volaille à la basquaise
 Pâtes
 Légumes Méditerranéen
 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate

Fromage

Petit suisse aux fruits

Dessert

Fruit de saison (BIO)

Mardi

Melon

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

Mercredi

Radis + beurre

Steak haché de boeuf sauce barbecue
 Aubergines grillées
 Coeur de blé
 Galette végétarienne sauce bercy

Jeudi

Saucisse de Strasbourg* et son jus
 Lentilles aux carottes (BIO)
 Roulé végétal et son jus

Vendredi

Pastèque (BIO)

Colin pané sauce citron Riz



Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

VBF
 CE2
 Pâtisserie du chef

Local AOP
 Issue de Label
 Rouge

Végétarien
 HVE
 Saveur en Or

MSC
 VPF

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



Plat

Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)

✖️✖️✖️ Rôti de Porc* sauce aux herbes
 Purée de Haricots verts et Pommes de Terre
 ■ Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette

Fromage

Dessert

Yaourt nature sucré (BIO)

Mardi

✖️✖️✖️ Rôti de Porc* sauce aux herbes

Purée de Haricots verts et Pommes de Terre

■ Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette

Mercredi

✖️ Blanquette de veau à l'ancienne

Carottes vichy

Pâtes (BIO)

Blanquette de légumes

Camembert

Fruit de saison

Jeudi

Crêpe au fromage

✖️ Chili végétarien
 AB Riz (BIO)

Fruit de saison

Vendredi

AB Concombre (BIO)
 vinaigrette

■ Poêlée de colin doré au beurre
 Pommes de terre sautées
 Courgettes crémées

Eclair au chocolat



Bio
CE2
Issue de
Label Rouge



VBF
AOP
Saveur en Or
Label rouge



Local
HVE



Végétarien
VPF
Global G.A.P.



MSC
Contient du
porc



Recette du chef
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

Entrée

AB Pastèque (BIO)

Plat

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

Fromage

Dessert

Mardi

AB VF Sauté de boeuf (BIO)
sauce brune
Flageolets verts
Pommes vapeurs
Fricassée de poisson
sauce dieppoise

Buchette de chèvre

Cake citron

Mercredi

Nuggets de poulet plein filet
Piperade de Légumes
Nuggets au fromage

AB Brie (BIO)

Fruit de saison

Jeudi

Tomate mozzarella
Beignets de calamar
Sauce tartare
Riz (BIO)

Spécialité pomme framboise

Vendredi

AB Raviolis aux légumes
Fromage râpé (BIO)

Pont l'Evêque

AB Fruit de saison (BIO)



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

📍 Céleri rémoulade

Plat

🌿 Pavé fromager sauce normande

📘 Pommes boulangères

Fromage

📘 Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

Mardi

📍 VBF Sauté de porc* (BIO) à la provençale

Gratin de courgettes et pommes de terre
🌿 Falafels (BIO) sauce provençale

Petit suisse sucré

📍 GOUV. Fruit de saison

Mercredi

📍 AB Concombre (BIO) à la menthe

Filet de poulet et son jus de volaille créme

📘 Pâtes (BIO)

📘 Tranche de colin sauce hollandaise

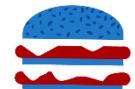
Liégeois chocolat

Jeudi

📍 REPAS AMERICAIN



📍 Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

📍 VBF Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites

🌿 Cheese végétarien



Donut au sucre

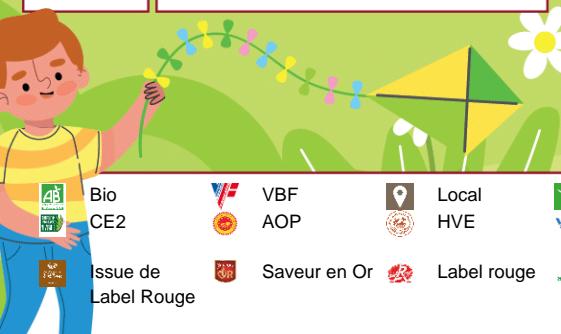
**Vendredi**

📘 Poisson meunière sauce crème

📘 Riz (BIO)

📍 Saint Nectaire

Fruit de saison

Bio
CE2VBF
AOPLocal
HVEVégétarien
VPFMSC
Contient du
porcRecette du chef
Pâtisserie du
chef

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

Issue de
Label Rouge

Saveur en Or Label rouge

Lundi

Entrée

 Cordon bleu (volaille)
 Gratin de Carottes
 Carré fromage fondu

Cantal

Fruit de saison (BIO)

Mardi

Salade aux segments de mandarine

 Ragoût de poisson au lait de coco
 Riz (BIO)
 Poêlée de poivrons

Crème dessert praliné

Mercredi
 Braisé de boeuf et son jus
 Beignets de courgettes
 Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate

Emmental (BIO)

Fruit de saison

Jeudi
REPAS FROID
 Pastèque (BIO)

 Jambon blanc*
 Salade de Pâtes (garniture froide)
 Thon mayonnaise

Fromage blanc au daim

Vendredi
REPAS FROID
 Tomate au persil

 Oeufs durs (BIO) mayonnaise
 Salade de pommes de terre façon piémontaise

Madeleine

Bio
CE2VBF
AOPLocal
HVEVégétarien
VPFMSC
Contient du
porcRecette du chef
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

 Issue de
Label Rouge

Saveur en Or

Label rouge

Global G.A.P.