



















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Céleri aux pommes	 Tomate (BIO) sauce ciboulette		Quiche au fromage
Plat	  Bœuf (BIO) bourguignon   Fromage râpé (BIO) Pâtes   Falafels (BIO) sauce à l'oignon	 Waterzooï de poisson  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Escalope de volaille sauce suprême   Gratin dauphinois  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème		  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Semoule
Fromage	 Cantal				
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc aux pralines roses	Crème dessert caramel		 Fruit de saison (BIO)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées au citron		Salade verte et dès de mimolette		
Plat	Colombo de poulet (BIO) Riz Légumes tajines Samoussa aux légumes et son jus	Omelette Purée de brocolis et pomme de terre écrasée	Sauté de porc* sauce brune Pommes de terre rissolées Galette de légumes mozzarella sauce brune		Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Egréné végétal + sauce tomate
Fromage		Fripons			Saint Nectaire
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison (BIO)	Yaourt brassé fraise (BIO)		Cake aux pépites de chocolat

Bio

MSC

HVE

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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Coleslaw	 Concombre (BIO) sauce crème	SAVEURS DU NORD	 Tomate (BIO) aux oignons
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasé de pomme de terre  Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)	 Pâtes (BIO) aux 2 saumons crévés  Fromage râpé (BIO)	 Aiguillette de poulet sauce paprika Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz  Galette de blé et oignons sauce orientale	  Carbonnade de bœuf (BIO) Potatoes  Pavé de colin sauce crème 	 Pizza au fromage Salade iceberg
Fromage	Edam			Vache picon	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille	 Spécialité pomme mirabelle	 Fromage blanc au spéculoos 	Fruit de saison



 Bio
 MSC
 HVE






















 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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		  Céleri (BIO) rémoulade	Salade de mâche aux noix	Macédoine mayonnaise	
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé  Courgettes (BIO) crémees  Carré fromage fondu	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carottes vichy Lingot blanc   Mijoté de patate douce et pommes de terre	Pavé au veau haché sauce poivrade 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 croustillantes aux herbes
Fromage	 Pont l'Evêque				 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	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

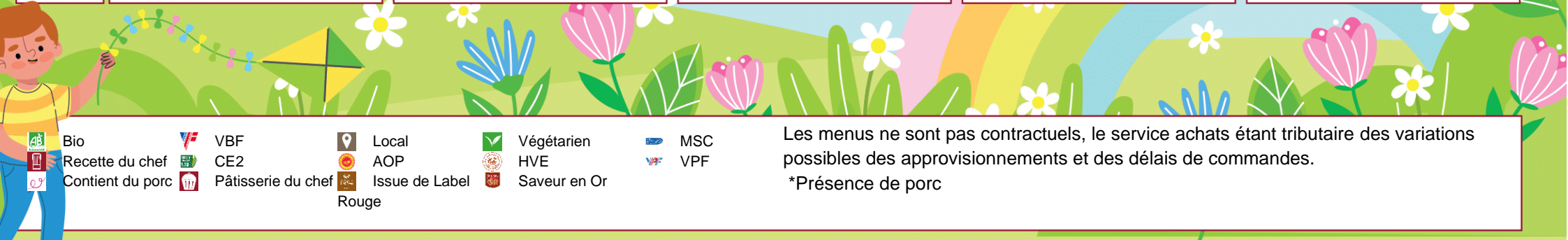



















MSC
VPF

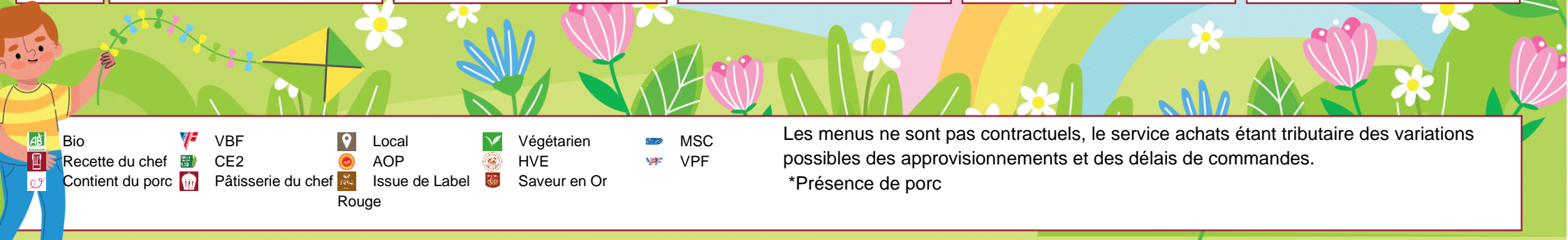
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.














*Présence de porc

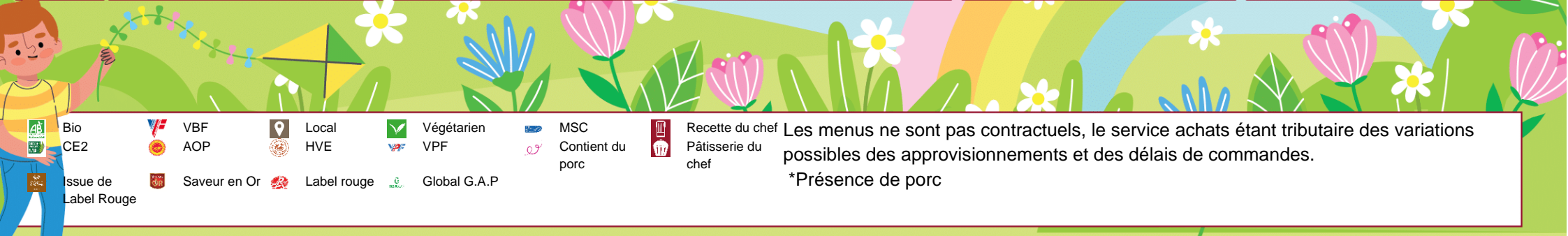
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées à l'orange		 Tomate (BIO) sauce basilic		
Plat	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Semoule Ratatouille de légumes  Omelette	 Gratin de pâtes aux lardons*   Fromage râpé (BIO)  Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	 Parmentier végétarien		
Fromage		 Cantal			
Dessert	Yaourt aux fruits mixés	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur vanille		




















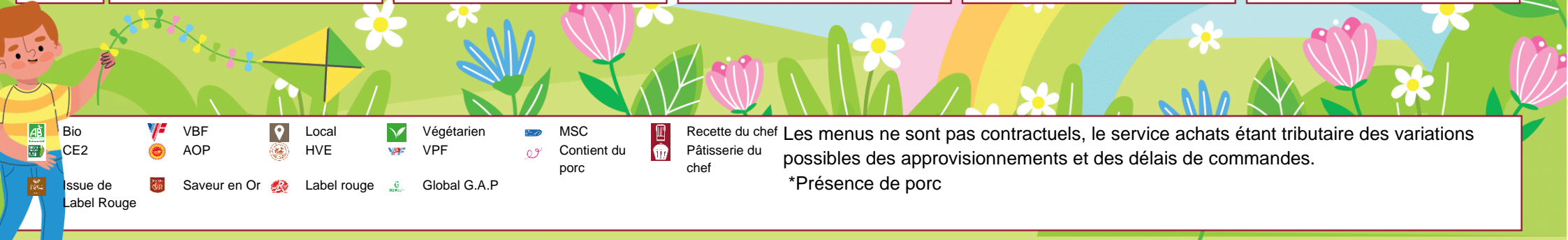
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon	Radis + beurre		 Pastèque (BIO)
Plat	 Escalope de volaille à la basquaise Pâtes Légumes Méditerranéen  Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate	  Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella	 Steak haché de bœuf sauce barbecue Aubergines grillées  Cœur de blé  Galette végétarienne sauce bercy	 Saucisse de Strasbourg* et son jus  Lentilles aux carottes (BIO)  Roulé végétal et son jus	Colin pané sauce citron Riz
Fromage	Petit suisse aux fruits			 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Ile flottante	 Purée de pomme (BIO)	 Fruit de saison	 Fromage blanc façon straciatella


























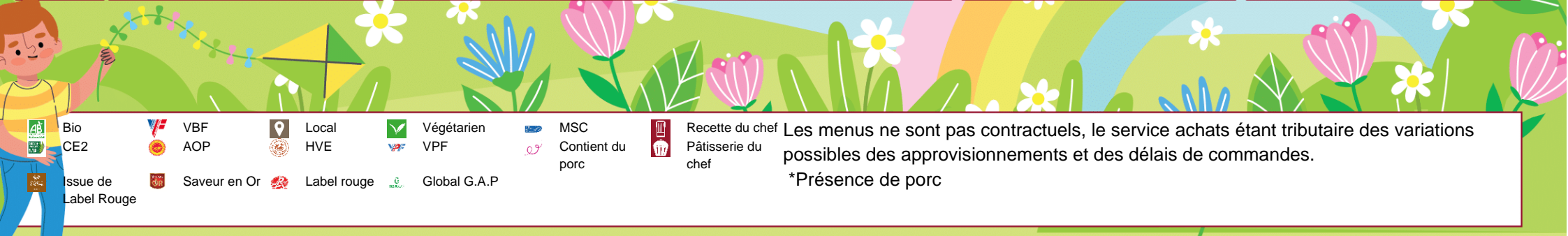
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)		Crêpe au fromage	 Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		 Rôti de Porc* sauce aux herbes Purée de Haricots verts et Pommes de Terre  Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	 Blanquette de veau à l'ancienne  Carottes vichy  Pâtes (BIO)  Blanquette de légumes	 Chili végétarien  Riz (BIO)	 Poêlée de colin doré au beurre Pommes de terre sautées Courgettes crémees
Fromage			Camembert		
Dessert		 Yaourt nature sucré (BIO)	 Fruit de saison	 Fruit de saison	Eclair au chocolat
















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque (BIO)			Tomate mozzarella	
Plat	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous  Couscous végétarien sauce au ras el hanout	  Sauté de boeuf (BIO) sauce brune  Flageolets verts Pommes vapeurs  Fricassée de poisson sauce dieppoise	Nuggets de poulet plein filet Piperade de Légumes  Nuggets au fromage	Beignets de calamar Sauce tartare  Riz (BIO)	 Raviolis aux légumes   Fromage râpé (BIO)
Fromage		Buchette de chèvre	 Brie (BIO)		 Pont l'Evêque
Dessert	Gélifié saveur vanille	 Cake citron	 Fruit de saison	Spécialité pomme framboise	 Fruit de saison (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade		 Concombres (BIO) à la menthe	REPAS AMERICAIN    Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	
Plat	 Pavé fromager sauce normande  Pommes boulangères	   Sauté de porc* (BIO) à la provençale Gratin de courgettes et pommes de terre   Falafels (BIO) sauce provençale	Filet de poulet et son jus de volaille crémé  Pâtes (BIO)  Tranche de colin sauce hollandaise	 Cheese burger Ketchup (dosette)  Frites  Cheese végétarien	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO)
Fromage		Petit suisse sucré			 Saint Nectaire
Dessert	  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	Donut au sucre 	Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade aux segments de mandarine		REPAS FROID  Pastèque (BIO)	REPAS FROID Tomate au persil
Plat	Cordon bleu (volaille) Gratin de Carottes  Carré fromage fondu	Ragoût de poisson au lait de coco  Riz (BIO) Poêlée de poivrons	 Braisé de boeuf et son jus Beignets de courgettes  Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate	 Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Thon mayonnaise	 Oeufs durs (BIO) mayonnaise  Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	 Cantal		 Emmental (BIO)		
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert praliné	 Fruit de saison	 Fromage blanc au daim	Madeleine