

Lundi**Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

✓ Egréné végétal + sauce tomate
Fromage râpé
Coquillette

Fromage Petit suisse sucré

Fruit de saison

Potage potiron

✓ Sauté de boeuf aux olives
Semoule
✓ Falafel quinoa sauce aux olives

Yaourt aux fruits

✓ Rôti de porc* sauce dijonnaise
Brocolis
Pomme vapeur (BIO)
Pavé de colin sauce dijonnaise

Vache qui rit (BIO)

Crème dessert vanille (BIO)



✓ Végétarien
Contient du porc
Bio

✓ VBF
VPF
MSC

Issue de Label Rouge
CE2
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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté tomates				
Plat	 Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets  Samoussa aux légumes sauce crème	 Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule		 Rôti de boeuf Sauce Provençale Piperade  Coquillette (BIO)  Galette ratatouille	Oeufs durs mayonnaise  Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage		Vache picon			
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé		 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)

 Végétarien

 VBF

 Issue de Label Rouge

 Contient du porc

 VPF

 CE2

 Bio

 MSC

 Global G.A.P.

 Recette 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

Potage du jour (BIO)

Plat

Falafels (BIO) sauce orientale
 Duo de carotte et pomme de terre

Fromage

Liégeois saveur vanille

Mardi

Gratin de pâtes au jambon*
 Fromage râpé
 Gratin de pâtes façon mac en cheese

Petit suisse fruit (BIO)

Fruit de saison

Mercredi

Roulade de surimi mayonnaise

Blanquette de poisson sauce à l'ancienne
 Riz
 Légumes du bouillon

Fruit de saison

Jeudi

Emincé de volaille sauce barbecue
 Potatoes
 Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare

Cantafrails

Compote de pomme

Vendredi

Végétarien

VBF

Issue de Label Rouge

Bio
LocalVPF
Global G.A.P.CE2
Recette du chef

Contient du porc

MSC
HVE

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

Betterave vinaigrette

Plat

Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise

Riz

Pavé fromager sauce tomate

Fromage

Fruit de saison

Dessert

Mardi

Coleslaw

Tranche de colin sauce hollandaise

Haricot vert
Pomme Vapeur**Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Rôti de porc*

Sauce Brune

Pomme de terre/ fromage à raclette

Omelette

Emmental

Compote de pomme

Potage du jour (BIO)

Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
Pâtes

Fruit de saison



Végétarien

VBF

Issue de Label

Rouge

Contient du porc

*

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

*Présence de porc

VPF

CE2

Bio

MSC

Global G.A.P

Recette du chef

HVE

Lundi

Entrée Potage poireaux

Plat Emincé de volaille sauce crème
 Pomme vapeur (BIO)
 Fricassé de colin sauce crème

Fromage

Dessert Fruit de saison

Mardi

Boulettes de boeuf sauce yassa
 Brunoise de légumes
 Pâtes (BIO)
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce yassa

Petit suisse sucré

Brownie

Mercredi

Boulette panée de blé façon thaï sauce crème
 Riz aux petits légumes

Edam

Fruit de saison

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Colin pané sauce citron
 Carotte sauce blanche
 Blé

Vendredi

Gélifié saveur chocolat

Végétarien

VBF

Issue de Label Rouge

Contient du porc

VPF

CE2

Bio

MSC

Global G.A.P.

Recette du chef

Local

HVE

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



✓ Parmentier végétarien
Salade iceberg

Fromage

Chanteneige

Dessert

Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées

■ Pavé de colin sauce aurore
Riz

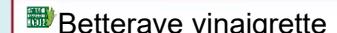
Mercredi**REPAS DE FÊTES**

Oeufs durs au surimi
mayonnaise



Pépite de volaille sauce
marron

✓ Haricot vert
Pommes de terre sourires
Pavé de Saumon sauce citron

Jeudi

Betterave vinaigrette

✓ Egréné de boeuf à la
bolognaise

Pâtes

✓ Egréné végétal + sauce
tomate

Vendredi

✓ Fruit de saison (BIO)

Bûche pâtissière, clémentine,
petit chocolat



✓ Végétarien

✓ VBF

Issue de Label

Rouge

Contient du porc

*

✓ VPF
Global G.A.P.

✓ CE2
Recette du chef

■ MSC
HVE

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	Salade verte et dès de mimolette	✖ Saucisson à l'ail* et cornichon Rillettes de saumon		
Plat	▶ Waterzooï de poisson Pommes vapeurs	◀ Tortillini Epinards Ricotta Fromage râpé	Pilons de poulet rôti et son jus ✖ Haricot vert ✖ Gratin dauphinois ✖ Falafel (pois chiche) sauce Tomate		✖ Egrüné de boeuf sauce chili Riz ✖ Chili végétarien
Fromage					Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	⌚ Fruit de saison	Eclair vanille		⌚ Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	  Céleri râpé remoulade au paprika    Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg    Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	   Trio de carotte, céleri et maïs Nuggets de poulet plein filet Sauce Barbecue Gratin de patate douce Nuggets de poisson		 Poisson meunière Sauce béarnaise Fromage râpé Pâtes
Fromage	Vache picon				 Cantal
Dessert	Liégeois chocolat	  Fruit de saison	  Cake aux pépites de chocolat		  Fruit de saison


 Végétarien

 VBF

 Issue de Label Rouge

 Contient du porc

 VPF

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

 CE2
 Local

 Bio
 HVE

 MSC
 AOP

 Global G.A.P.
 Pâtisserie du chef

 Recette du chef *Présence de porc