

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Chou rouge vinaigrette

Salade verte et dès de mimolette

Carottes râpées persillées (BIO)

Plat

Egréné de boeuf à la bolognaise
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette
Carottes vichy
 Riz (BIO)

Jambon blanc*
 Purée de brocolis et pomme de terre

Omelette nature (BIO)
Semoule
Piperade

Emincé de volaille façon kebab sauce barbecue
Frites

Fromage

Vache qui rit (BIO)

Cantal

Dessert

Fruit du jour

Crème dessert praliné

Fruit du jour

Fromage blanc nature sucré

Compote de pomme

LÉGENDE

Local
 Végétarien
 HVE

Bio
 Recette du chef

VBF
 MSC

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 du jour (BIO) Salade d'endives aux
pommes crémees Carottes râpées
vinaigrette (BIO)



Plat

Escalope de poulet sauce
forestière
Poêlée de champignons
 Gratin dauphinois Gratin de pâtes façon
mac en cheese
Fromage râpé Boulettes de boeuf sauce
Chili
 Haricot vert
 Riz (BIO) Rôti de porc* label
sauce moutarde
Lentilles aux oignons Poêlée de colin doré au
beurre
Beignets de chou-fleurFromage  Tomme (BIO) Saint NectaireDessert  Yaourt brassé framboise
abricot (BIO) Fruit du jour Flan saveur vanille

Flan pâtissier

 Fruit du jour Local
 Recette du chef
 Contient du porc
 Bio
 MSC
 AOP

LÉGENDE

 VBF
 HVE
 Global G.A.P Végétarien
 Label rougeLes 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 (BIO)

Salade aux croûtons

Céleri rémoulade (BIO)

Plat Chili con carné
 Riz (BIO)

Cordon bleu (volaille)
Purée de Courges
Butternut

Sauté de porc* au curry
Carottes vichy
Polenta

Fricassée de moules et
poisson sauce dieppoise
Frites

Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

Fromage Pont l'Evêque

Cantadou

Dessert Fruit du jour

Cocktail de fruits

Yaourt brassé fraise
(BIO)

Liégeois chocolat

Fruit du jour

LÉGENDE

Local
 Recette du chef
 Contient du porc
 Bio
 MSC
 AOP

VBF
 HVE
 Global G.A.P

Végétarien
 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

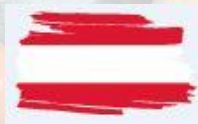
PORTUGAL



COREE DU SUD



AUTRICHE



EGYPTE



BRESIL

Salade Coréenne (nouilles,
chou blanc, vinaigrette au
soja) Salata baladi (tomate en
dès, concombre rondelle,
poivrons en dès vinaigrette)
(BIO) Coeurs de palmier à la
brésilienne (coeur de
palmier, tomate, échalote,
oignon, noix, huile, jus de
citron)

Plat

Brandade de poisson

Aiguillette de poulet sauce
aigre douceRissollette de veau
Salade de Pommes de
Terre Kochari (BIO)
(macaronis, lentilles,
oignons, sauce tomate) Feijoada revisitée
(haricot rouge, porc*,
épices)

Riz (BIO)

Brocolis

 Carotte vichy
Coeur de blé

Fromage Gouda (BIO)

Saint Nectaire

Dessert Flan saveur caramel

Fruit du jour

Fruit du jour

 Fromage blanc et coulis
de fruits jaune et sucre cake ananas mangue
maison

LÉGENDE

	Local		Bio		VBF		Végétarien
	Recette du chef		MSC		HVE		Label rouge
	Contient du porc		AOP		Global G.A.P.		CE2

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 Salade aux segments de mandarine










Chou-fleur sauce cocktail

FÊTE DU PRINTEMPS Pâté foie cornichons*Plat   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate
 Riz (BIO)Boulettes de boeuf sauce crème
 Ecrasée de pomme de terre (BIO)   Emincé de porc*
sauce provençale
Beignets de Brocolis Rôti de dinde LABEL sauce au miel et romarin
Pommes de terre noisette
Haricot vert aux oignonsThon à la tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

Fromage

 Rondelé (BIO) CantalDessert  Crème dessert pistache Fruit du jour Yaourt nature sucré (BIO) Moka du chef Fruit du jour

LÉGENDE

 Local
 Recette du chef
 Contient du porc
 Bio
 MSC
 AOP VBF
 HVE
 Global G.A.P Végétarien
 Label rouge
 CE2

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

Salade aux croûtons

Quiche au fromage

Tomate au persil (BIO)

Plat

Raviolis aux légumes
Fromage râpé

Egréné de boeuf
sauce bercy (BIO)
Carottes vichy
 Semoule (BIO)

Poisson meunière
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre (BIO)

Escalope de volaille sauce
picarde
Riz
Fondue de poireaux à la
crème

Fromage

Maroilles

Ile flottante

Fruit du jour

Fromage blanc au daim

Dessert

Fruit du jour

LÉGENDE

Local
 Recette du chef
 Contient du porc

Bio
 MSC
 AOP

VBF
 HVE
 Global G.A.P

Végétarien
 Label rouge
 CE2

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 vinaigrette (BIO)		 Coleslaw (BIO)	 Salade bulgare	
Plat	  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	 Fricassée de poisson blanc sauce citron  Riz (BIO)  Brocolis	Pilons de poulet rôti et son jus Légumes tajines et pois chiches	 Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites
Fromage		Tomme des Pyrénées	 Pont l'Evêque		
Dessert	 Fruit du jour	 Gélifié saveur caramel	Ananas au sirop	Eclair vanille	 Fruit du jour

 Local	 Bio
 Recette du chef	 MSC
 Contient du porc	 AOP

LÉGENDE

 VBF	 Végétarien
 HVE	 Label rouge
 Global G.A.P.	 CE2

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


 Salade d'endives aux
pommes crémees


 Tomates sauce basilic

 Céleri au fromage blanc
(BIO)



 Plat  Boulettes de boeuf sauce
tomate

  Sauté de porc* sauce
brune


 Pizza au fromage
Salade iceberg



 Emincé de volaille sauce
basquaise (BIO)
Ratatouille de légumes
Coeur de blé


 Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce pita

  Pommes vapeurs

 Epinards hachés
cuisinés



 Pâtes (BIO)


  Pommes boulangères


 Yaourt nature sucré BIO


 Fromage  Saint Nectaire

 Dessert   Fruit du jour







  Fromage blanc (BIO)
et son coulis de fruits rouge

 Fruit du jour




 Crème dessert chocolat

 Compote de pomme

LÉGENDE

 Local
 Recette du chef
 Contient du porc
 Bio
 MSC
 AOP

 VBF
 HVE
 Global G.A.P

 Végétarien
 Label rouge
 CE2

 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

 Haricot vert vinaigrette
(BIO)


Concombre au curry

 Carottes râpées
persillées (BIO)


Plat

  Tortellini tricolore aux
3 fromages
Fromage râpé  Daube de boeuf (BIO)
Purée de Courgette et
pommes de terreBeignets de calamar à la
romaine
Sauce tartare
 Riz (BIO)  Rôti de porc* label
sauce charcutière
Lingot blanc à la tomate

Fromage


 Cantal

Dessert

 Fruit du jour

Liégeois vanille

Fruit du jour

 cake maison

Local



Bio



VBF



Végétarien

Recette du
chef

MSC



HVE



Label rouge



Contient du porc



AOP



Global G.A.P.



CE2



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