

SEMAINE DU 08-07-2024 AU 14-07-2024

MIDI
SOMAIN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon (BIO)			Concombre (BIO) sauce ciboulette	
Plat	Samoussa aux légumes Blé Batonnière de légumes	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz Egréné végétal sauce chili	Sauté de porc* sauce Bercy Gratin dauphinois Sauté de dinde sauce bercy Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	Filet de poulet sauce brune Beignets de chou-fleur Galette de blé et oignons sauce orientale
Fromage		Emmental	Cantafrais		Pont l'Evêque
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit du jour	Fruit du jour	Chou à la crème Vanille	Purée de Pomme (BIO)

- Bio
- Végétarien
- Local
- VBF
- Contient du porc
- Recette du chef
- CE2
- MSC
- AOP
- 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

SEMAINE DU 15-07-2024 AU 21-07-2024

MIDI
SOMAIN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées		Pastèque (BIO)		Cocardre tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Boulettes de boeuf sauce forestière Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème Falafel quinoa sauce forestière	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Filet de merlu sauce crème Pommes de terre rissolées	Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois carottes Galette de soja aux petits légumes sauce tomate	Saucisse de Strasbourg* et son jus Ecrasée de pomme de terre (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus
Fromage		Saint Paulin		Maroilles	
Dessert	Fromage blanc au spéculoos	Fruit du jour	Tarte aux pommes	Fruit du jour	Crème dessert praliné

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

SEMAINE DU 22-07-2024 AU 28-07-2024

MIDI
SOMAIN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Radis + beurre		Tomate (BIO) sauce basilic	Melon
Plat	Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	Jambon blanc* Salade de pommes de terre façon piémontaise Jambon dinde Bouchée sarrasin	Escalope de poulet sauce napolitaine Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine	Poisson meunière Epinards hachés cuisinés Riz	Cheese burger Ketchup (dosette) Potatoes Cheese végétarien
Fromage	Buchette de chèvre		Saint Nectaire		
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)	Fruit du jour	Donut au chocolat	Yaourt aromatisé (BIO)

- Bio
- Contient du porc
- AOP
- Végétarien
- Recette du chef
- Global G.A.P
- Local
- CE2
- HVE

- VBF
- MSC
- Issue de Label Rouge

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

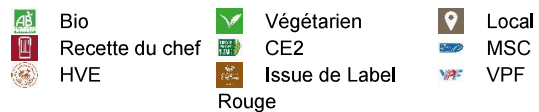
*Présence de porc

SEMAINE DU 29-07-2024 AU 04-08-2024

MIDI
SOMAIN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Pastèque		Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	REPAS FROID Tomate au persil
Plat	Aiguillette de dinde sauce suprême Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Nem aux légumes sauce au romarin	Pavé de colin sauce citron Pommes de terre persillées Courgettes braisées (BIO)	Lasagne de boeuf VBF Lasagne de légumes	Quiche aux fromages Salade iceberg	Rôti de porc* Sauce mayonnaise Taboulé à l'oriental (BIO) Rôti de dinde Colin d'Alaska mariné au thym et citron
Fromage	Cantal		Gouda		
Dessert	Flan saveur caramel	Barre pâtissière	Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit du jour	Eclair vanille



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

*Présence de porc

SEMAINE DU 05-08-2024 AU 11-08-2024

MIDI
SOMAIN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon (BIO)			Concombre (BIO) sauce ciboulette	
Plat	Samoussa aux légumes Blé Batonnière de légumes	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz Egréné végétal sauce chili	Sauté de porc* sauce Bercy Gratin dauphinois Sauté de dinde sauce bercy Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	Filet de poulet sauce brune Beignets de chou-fleur Galette de blé et oignons sauce orientale
Fromage		Emmental	Cantafrais		Pont l'Evêque
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit du jour	Fruit du jour	Chou à la crème Vanille	Purée de Pomme (BIO)

Bio	Végétarien	Local	VBF
Recette du chef	CE2	MSC	AOP
HVE	Issue de Label Rouge	VPF	

Contient du porc	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

SEMAINE DU 12-08-2024 AU 18-08-2024

MIDI
SOMAIN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées		Pastèque (BIO)		Cocardes tricolores (salade, tomate, concombre)
Plat	Boulettes de bœuf sauce forestière Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème Falafel quinoa sauce forestière	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Filet de merlu sauce crème Pommes de terre rissolées		Sausisse de Strasbourg* et son jus Ecrasée de pomme de terre (BIO) Sausisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus
Fromage		Saint Paulin			
Dessert	Fromage blanc au spéculoos	Fruit du jour	Tarte aux pommes		Crème dessert praliné



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