


















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron			  Carottes râpées
Plat		  Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasé de pomme de terre  Blanquette de légumes	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Jardinière de légume Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Tortillini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage			 Tomme (BIO)	 Saint Nectaire	
Dessert		 Fruit de saison	 Spécialité pomme mirabelle	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé

Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi



Vendredi



Entrée



PLAT SAVOYARD




 Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)


Plat




 Jambon blanc*
 Pâtes
 Jambon dinde

 Fricassée de poisson sauce dieppoise



 Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)


 Steak haché de bœuf VBF sauce tomate
 Riz

 Galette de blé et oignons sauce orientale


 Trio de carotte, céleri et maïs

 Filet de merlu sauce provençale
 Ratatouille de légumes

 Semoule (BIO)


 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane
 Frites

 Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale


Fromage


 Cantal


 Saint Paulin (BIO)

Buchette lait de mélange

Dessert


 Fruit de saison (BIO)

Cocktail de fruits

Ile flottante

Flan saveur vanille


 Fruit de saison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Entrée

Plat

Fromage


Dessert

Cordon bleu (volaille)
Blé
 Courgettes braisées (BIO)
 Carré fromage fondu

 Pont l'Evêque

 Fruit de saison

Potage potiron

  Rôti de porc* sauce dijonnaise
 Carotte vichy
Lingot blanc
Rôti de dinde sauce dijonnaise
 Mijoté de patate douce et lingots blancs





  Gaufre Liégeoise

Crêpe au fromage


Paupiette de veau sauce normande
Riz
Paupiette du pêcheur sauce aux herbes


 Fruit de saison (BIO)

Potage tomates

  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
  Fromage râpé (BIO)
Pâtes

 Cake

Hoki doré au beurre sauce napolitaine
 Haricot vert
Pommes campagnardes

 Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat

Lundi




Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Entrée   Carottes râpées

Plat   Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise
Pâtes
 Fricassée de poisson sauce tomate


Fromage



Dessert  Fromage blanc façon straciatella

 Omelette
 Pommes vapeurs
Petits pois à la française

 Edam (BIO)


 Fruit de saison


 Potage du jour (BIO)





Filet de poulet et son jus
Légumes tajines et pois chiches
  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate

Brownies

Mâche et dès d'emmental

Beignets de calamar
Sauce tartare
Riz
 Gratin de brocolis (BIO)

 Spécialité pomme pêche

   Sauté de porc* (BIO) à la diable
Pommes de terre rissolées
Sauté de dinde sauce à la diable
 Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate

  Maroilles

 Fruit de saison






Lundi

Entrée





Plat

Fromage




Dessert

	 Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème
	 Cantal
	 Fruit de saison

Mardi

	  Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)
	 Hachis parmentier Salade iceberg  Brandade de poisson
	Crème dessert pistache



Mercredi

	 Quiche Lorraine* Salade iceberg  Quiche aux fromages
	 Camembert (BIO)
	Yaourt nature sucré

Jeudi

	REPAS SENEGALAIS  Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)
	   Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz  Carotte vichy  Filet de merlu sauce crème
	
	Semoule au lait 

Vendredi

	Potage carotte
	 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
	 Fruit de saison (BIO)



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef

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



Végétarien



AOP



Global G.A.P



HVE



Contient du porc



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

*Présence de porc

Rouge


Lundi



Mardi

Mercredi


Jeudi








Vendredi

Entrée  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette

Plat   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz

Fromage


Dessert  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre


  Carbonara* (lardons*)
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)
Viande carbonara de dinde
  Lentilles sauce tomate façon bolognaise

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

Potage poireaux


Pavé au veau haché sauce forestière
Poêlée de champignons
Blé
 Galette panée pois légumes sauce crème


 Fruit de saison (BIO)

SAVEURS FEERIQUES
Terrine de poisson sauce cocktail

Sot l'y laisse de volaille sauce brune
Petits pois à l'étuvés
Potatoes Star
Bouchée de la Mer sans fruits de mer

Bûche pâtissière + petit chocolat

Colin pané sauce citron
 Gratin de butternut et pommes de terre

 Vache qui rit (BIO)

Flan saveur caramel



Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi






Vendredi

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

Plat  Waterzooï de poisson
Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)
Riz

Fromage




Dessert Yaourt nature sucré

 Wings de poulet et son jus
 Haricot vert (BIO)
  Gratin dauphinois (BIO)
 Falafel quinoa sauce curry



  Maroilles

 Fruit de saison


Salade aux croûtons















 Pâtes à la crème et aux
carottes (BIO)
  Fromage râpé (BIO)

Eclair au chocolat

 Cheese burger
Potatoes
 Cheese végétarien

Chanteneige

 Fruit de saison (BIO)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Trio de carotte, céleri et maïs			  Céleri (BIO) au fromage blanc
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	 Nuggets de poulet (BIO) Sauce Barbecue Gratin de patate douce Nuggets de poisson		Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Hachis parmentier Salade iceberg  Parmentier végétarien
Fromage	 Pont l'Evêque			Brie	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Cake aux pépites de chocolat		 Fruit de saison	Crème dessert praliné



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Végétarien



AOP



Global G.A.P



HVE



Contient du porc



MSC



Issue de Label



VPF

























Saveur en Or



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

Rouge

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		REPAS DU NORD		 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	 Curry de butternut et lentilles Riz	  Carbonnade de bœuf (BIO)   Ecrasé de pomme de terre Ragoût de poisson	  Sauté de porc* sauce chasseur Piperade  Cœur de blé Sauté de dinde sauce chasseur  Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	 Escalope de poulet sauce normande  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Omelette	 Pâtes aux 2 saumons crémés   Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	  Maroilles	Cantafrais		
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses	Pithiviers frangipane	 Fruit de saison



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Végétarien



AOP



Global G.A.P



HVE



Contient du porc



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



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

Rouge