



















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade verte et dès de mimolette		  Céleri (BIO) rémoulade
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin  Haricot Beurre  Pommes boulangères  Fricassé de colin sauce à l'aneth	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère	 Rôti de porc* et son jus  Carottes vichy Lentilles (BIO) Rôti de dinde et son jus  Galette panée pois légumes sauce suprême	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron  Brocolis Riz
Fromage	 Cantal	 Brie (BIO)		Tartare nature	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	 Fruit de saison	Barre pâtissière	 Yaourt Vanille (BIO)



Bio



Local



CE2



Recette du chef



MSC



Végétarien






















VBF



AOP

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

*Présence de porc

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates		 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Pavé au veau haché sauce poivrade Blé Beignets de chou-fleur  Pavé de colin sauce dijonnaise	Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry
Fromage			 Vache qui rit (BIO)		 Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire	Eclair vanille	 Fruit de saison



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

 Céleri rémoulade


NOUVEL AN CHINOIS


Salade asiatique (carotte, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)


 Nem aux légumes
Sauce aigre douce

 Riz (BIO) façon cantonais



 Moelleux chocolat coco

 Chou-fleur à la flamande (BIO)

 Filet de merlu sauce hollandaise





  Gratin dauphinois

Ile flottante


 Braisé de porc* (BIO)
sauce marengo
Lingot blanc à la tomate
Sauté de dinde sauce marengo
 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate


 Saint Nectaire

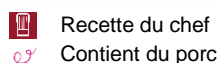
 Fruit de saison

 Escalope de volaille sauce poulette
 Epinards hachés cuisinés
 Coeur de blé
 Waterzooï de poisson

 Edam (BIO)




















 Fromage blanc au spéculoos

 Pavé fromager sauce normande
Poêlée de champignons
Pommes rissolées

 Fruit de saison (BIO)


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

*Présence de porc

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	LA FÊTE DE LA CRÊPE   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Potage légumes			 Endives vinaigrette
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles Jambon dinde  Falafel quinoa sauce à l'oignon	 Omelette Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce bercy Pommes vapeurs  Petits pois à l'oignon Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate	Beignets de calamar Sauce béarnaise  Gratin de brocolis et pomme de terre	  Carbonnade de bœuf (BIO) Pâtes  Curry de potiron et pois chiches
Fromage			Rondelé nature	  Maroilles	
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat



Bio



Local



CE2



Recette du chef



Contient du porc



MSC



Global G.A.P.



Issue de Label



VBF



AOP





Pâtisserie du chef



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

Entrée   Carottes râpées (BIO)
persillées




Plat Pilons de poulet rôti et son jus
 Haricot vert
Riz
 Haricots rouges, maïs et
concassée de tomate

Fromage

Dessert  Fromage blanc façon
straciatella





Mardi

Salade iceberg aux croûtons

 Rôti de porc* à
l'ancienne
Blé
 Chou-fleur au beurre (BIO)
Rôti de dinde sauce à
l'ancienne
 Pavé de colin sauce
brestoise

 Cake citron

Mercredi




 Boulettes de boeuf sauce
cumin
  Purée crécy (pommes de
terre, carottes)
 Galette de soja tomate
basilic sauce poivrade

 Cantal

 Purée de pomme (BIO)


Jeudi

Potage légumes

   Pates BIO façon mac
and cheese de butternut

 Fruit de saison

Vendredi

Blanquette de dinde
Jardinière 4 légumes
 Pavé de colin sauce crème

Fromage frais nature (carré
croc lait)

 Fruit de saison (BIO)



Bio



Local



Végétarien



CE2



Recette du chef



Contient du porc



MSC

Issue de Label
Rouge

VBF



HVE



AOP



Pâtisserie du chef



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

Plat

Fromage

Dessert

Carottes jaunes râpées
vinaigrette

🌿 Saucisse de Strasbourg* et
son jus
Pommes vapeurs
Flageolets verts au thym
Saucisse de volaille et son jus
🌱 Roulé végétal et son jus

Salade mimosa

🐟 Poisson meunière
Gratin de poireaux et pomme
de terre

Gaufrette vanille

🌱 Céleri râpé (BIO)
rémoulade au paprika

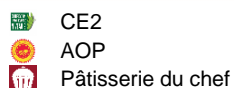
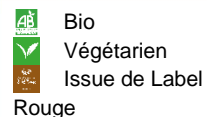
🌱 Couscous végétarien
sauce au ras el hanout
Légumes couscous
🌱 Semoule (BIO)

Crème dessert pistache

🌿 Cheese burger
Potatoes
🌱 Cheese végétarien




















🌱 Camembert (BIO)

🍌 Fruit de saison



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 beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)			 Emincé de chou rouge rémoulade
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Parmentier végétarien Salade iceberg	Cordon bleu (volaille) Gratin de butternut  Carré fromage fondu	 Steak haché de boeuf sauce barbecue  Pâtes (BIO)  Poisson meunière sauce crème	   Sauté de porc* (BIO) sauce curry Semoule Légumes tajines Sauté de dinde sauce curry   Curry de pois chiches et carottes
Fromage	 Emmental (BIO)		Recette Madame Loïk	 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison	Semoule au lait	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Tarte aux pommes