


SEMAINE DES CARNAVALS

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

Entrée

NICE**DUNKERQUE****RIO****BINCHE****VENISE**

Plat

  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise
 Semoule
 Ratatouille de légumes
 Falafel quinoa sauce provençale

Emincé de volaille sauce waterzooï
 Pommes Vapeur
 Waterzooï de poisson

 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)
 Riz (BIO)
 Battonnière de légumes
 Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices)
  Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Sauté de dinde sauce marengo
 Frites
 Galette de blé et oignons sauce orientale

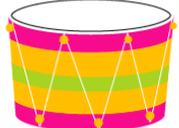
  Tortelloni provençale (BIO)
  Fromage râpé (BIO)

Fromage Tomme noire

Dessert  Fruit de saison

Beignet à la pomme

Flan saveur caramel

  Maroilles
 
 Fruit de saison (BIO)

 Fromage blanc façon straciatella



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée


 Céleri (BIO) au fromage blanc

Salade de mâche aux noix

Potage tomates

Plat

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



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

Paupiette de veau sauce normande
Beignets de chou-fleur
Paupiette du pêcheur sauce aux herbes


 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise

 Fromage râpé (BIO)
Pâtes

Hoki doré au beurre sauce napolitaine
 Haricot vert
Pommes croustillantes aux herbes

Fromage

 Pont l'Evêque

 Vache qui rit (BIO)

Dessert

 Fruit de saison


 Gaufre Liégeoise

 Fruit de saison (BIO)

 Cake

Liégeois chocolat



Bio



Local

Recette du chef

AOP



VBF

Global G.A.P.



Végétarien

 Issue de Label Rouge


MSC

 Contient du porc


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

 VPF

 CE2


HVE



Saveur en Or



SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|--|--|--|---|--|
| Entrée | ANGLAIS Coleslaw | PORTUGAIS | ESPAGNOL Poivrons au vinaigre balsamique | ITALIEN Tomate (BIO) mozzarella | ALLEMAND |
| Plat | Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre) Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée) | Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates Coeur de blé | Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer | Pizza au fromage Salade iceberg | Saucisse de Francfort* sauce au curry Frites Saucisse de volaille sauce au curry Roulé végétal sauce au curry |
| Fromage | | Cantal | | | Edam (BIO) |
| Dessert | Riz au lait | Fruit de saison (BIO) | Crème dessert vanille (BIO) | Fruit de saison | Moelleux pomme |



Bio
 Local
 VBF
 AOP
 Global G.A.P
 HVE
 Végétarien
 Issue de Label Rouge
 Saveur en Or

MSC
 Contient du porc
 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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

 Chou blanc Alsacien

Mâche aux croûtons

Plat

 Emincé de poulet sauce
poulette
Riz pilaf avec oignons
 Falafel plat sauce aux
herbes

 Omelette
Purée de courges butternut

 Pavé au veau haché sauce
cumin
Blé
 Epinards hachés (BIO)
cuisinés
 Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce crème

 Filet de merlu sauce façon
beurre blanc
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre

    Sauté de porc* (BIO) à
la diable
Pommes vapeurs
Petits pois à la française
Sauté de dinde sauce à la
diable
 Galette de boulgour, pois
chiche et emmental à
l'orientale sauce tomate

Fromage

 Camembert (BIO)

Dessert

 Fruit de saison

Flan saveur chocolat

Yaourt au fruit mixé

 Fruit de saison (BIO)

 Spécialité pomme mirabelle


Bio



Recette du chef



VBF



Végétarien



MSC

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


Local



AOP



Global G.A.P.

Issue de Label
Rouge

Contient du porc

*Présence de porc



VPF



CE2



HVE



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Céleri rémoulade

 Tomate au persil (BIO)

 Chou-fleur sauce cocktail

Plat

  Sauté de boeuf (BIO)
sauce forestière
Poêlée de champignons
  Gratin dauphinois
 Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette

 Cari de lentilles
Riz

  Jambon blanc*
Sauce jus de thym
  Fromage râpé (BIO)
Pâtes
Jambon dinde
 Bouchée de blé et pois au
pistolet jus de 4 épices

 Escalope de volaille sauce
barbecue
 Haricots beurre
Pommes rissolées
 Palet montagnard sauce
barbecue

 Poisson meunière
 Semoule (BIO)
Piperade

Fromage

 Pont l'Evêque

 Saint Paulin (BIO)

Dessert

 Fruit de saison

 Fromage blanc (BIO) au
spéculoos

 Fruit de saison

Cocktail de fruits

Tarte citron



Bio



Local



Recette du chef



AOP



VBF



Global G.A.P



HVE



Végétarien

Issue de Label
Rouge

Saveur en Or



MSC



Contient du porc



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





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Potage tomates

Plat

Chipolata* grillée et son jus
 Carotte vichy
 Lentilles (BIO)
 Saucisse de volaille et son jus
 Roulé végétal et son jus

Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine
 Ecrasé de pomme de terre
 Fricassé de colin sauce nantua

Salade verte et dès d'emmental

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème
 Riz (BIO)
 Fondue de poireaux à la crème

Concombre (BIO) à la crème

Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella

Cheese burger
 Potatoes
 Cheese végétarien

Fromage

Carré de l'Est

Cantal

Dessert

Crème dessert pistache

Fruit de saison

Spécialité pomme pêche

Marbré cacao

Fruit de saison (BIO)



Bio



Local

Recette du chef

AOP



VBF

Global G.A.P.



Végétarien

Issue de Label Rouge



MSC

Contient du porc



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

VPF

CE2



HVE

Saveur en Or



Lundi

Entrée Carottes râpées (BIO) persillées

Plat Samoussa aux légumes et son jus
Semoule aux petits légumes

Fromage

Dessert Ile flottante

Mardi

Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry
 Haricot vert
 Pommes boulangères
 Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale

Buchette de chèvre

Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Mercredi

Pizza royale*
Quiche au fromage

Rôti de dinde sauce à l'ancienne
Beignets de courgettes
 Galette de soja tomate basilic sauce poivrade

Fruit de saison (BIO)

Jeudi

Tomate (BIO) sauce basilic

Emincé de porc* sauce brune
Poêlée de champignons
Riz
Emincé de dinde sauce brune
 Blanquette de légumes

Chou à la crème vanille

Vendredi

Thon à la tomate
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

Maroilles

Fruit de saison



Bio



Local



Recette du chef



AOP



VBF



Global G.A.P.



HVE



Végétarien



Issue de Label Rouge



Saveur en Or



MSC



Contient du porc



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





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Concombre à la menthe

REPAS DU PRINTEMPS

🌸 Pâté* de campagne et cornichon
Roulade de volaille et cornichon
Roulade de surimi mayonnaise

🌿 Parmentier végétarien

🌿🌿🌿 Braisé de porc* (BIO) sauce marengo
Ratatouille de légumes
🍷 Coeur de blé
Sauté de dinde sauce marengo
🇫🇷 Pavé de colin sauce basquaise

Sauté de veau printanier
Pommes de terre noisette
🌿🌿 Petits pois à l'oignon
🌿 Pavé fromager sauce normande

Colin pané sauce citron
🌿🌿 Epinards hachés cuisinés
🌿 Riz (BIO)

🍷 Saint Nectaire

🌿 Fruit de saison (BIO)

🌿 Yaourt vanille (BIO)

Pâtisserie au chocolat + chocolat

Recette Madame Loïk

🍷 Fruit de saison

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

