

Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée


Céleri aux pommes

 Tomate (BIO) sauce ciboulette



Quiche au fromage



Plat


  Bœuf (BIO) bourguignon

 Waterzooï de poisson

Escalope de volaille sauce suprême

  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate


  Fromage râpé (BIO)


 Riz (BIO)

  Gratin dauphinois

Pâtes

Fondue de poireaux à la crème

 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème


 Falafel quinoa sauce à l'oignon

Fromage


 Cantal

Dessert



 Fruit de saison

 Fromage blanc aux pralines roses

Crème dessert caramel

 Fruit de saison (BIO)




Lundi

Entrée  Carottes râpées au citronPlat  Colombo de poulet (BIO)
Riz
Légumes tajines
 Samoussa aux légumes et son jus


Fromage

Dessert Liégeois vanille

Mardi





 Omelette
  Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

Fripons

 Fruit de saison (BIO)







Mercredi

Salade verte et dès de mimolette

  Sauté de porc* sauce brune
Pommes de terre rissolées
Sauté de dinde sauce brune
 Galette de légumes mozzarella sauce brune Yaourt brassé fraise (BIO)

Jeudi

Vendredi

 Egréné de boeuf à la bolognaise
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)
 Egréné végétal + sauce tomate Saint Nectaire Cake aux pépites de chocolat

Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée




 Coleslaw



 Concombre (BIO) sauce crème


SAVEURS DU NORD




 Tomate (BIO) aux oignons


Plat

 Jambon blanc*
 Ecrasé de pomme de terre
 Jambon dinde
 Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)


 Pâtes (BIO) aux 2 saumons crémés
 Fromage râpé (BIO)

 Aiguillette de poulet sauce paprika
 Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
 Riz
 Galette de blé et oignons sauce orientale

  Carbonnade de bœuf (BIO)
 Potatoes
 Pavé de colin sauce crème


 Pizza au fromage
 Salade iceberg

Fromage Edam

  Maroilles
Dessert  Fruit de saison (BIO)

Crème dessert vanille

 Spécialité pomme mirabelle

 Fromage blanc au spéculoos

Fruit de saison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée

Plat

Fromage

Dessert



  Céleri (BIO) rémoulade

  Rôti de porc* sauce dijonnaise

 Carottes vichy

Lingot blanc

Rôti de dinde sauce dijonnaise

  Mijoté de patate douce et pommes de terre

  Gaufre Liégeoise


Salade de mâche aux noix

Pavé au veau haché sauce poivrade



Riz

Beignets de chou-fleur

Paupiette du pêcheur sauce aux herbes

 Fruit de saison (BIO)

Macédoine mayonnaise

  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise

  Fromage râpé (BIO)


Pâtes

 Cake

Hoki doré au beurre sauce napolitaine

 Haricot vert

Pommes croustillantes aux herbes

 Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat



Bio
Recette du chef
Contient du porc



VBF
AOP
Issue de Label Rouge



Local
HVE
VFP



Végétarien
CE2
Saveur en Or



MSC
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 à l'orange


Plat   Daube de boeuf (BIO)
sauce provençale
Semoule
Ratatouille de légumes
 Omelette

Fromage

Dessert Yaourt aux fruits mixés

 Gratin de pâtes aux
lardons*
  Fromage râpé (BIO)
 Gratin de pâtes au jambon
de dinde
 Gratin de pâtes fromager
aux dès de tomates

 Cantal

 Fruit de saison (BIO)

 Tomate (BIO) sauce basilic

 Parmentier végétarien

Flan saveur vanille

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée




 Melon


Avocat vinaigrette


 Pastèque (BIO)


Plat

 Escalope de volaille à la basquaise
Pâtes
Légumes Méditerranéen
 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate

   Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella

 Steak haché de boeuf sauce barbecue
Aubergines grillées

 Sausisse de Strasbourg* et son jus
Pommes vapeurs


Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage


Petit suisse aux fruits

 Saint Nectaire


Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Ile flottante

 Purée de pomme (BIO)

 Fruit de saison

 Fromage blanc façon straciatella



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée

Plat





Fromage

Dessert

Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)

 Rôti de Porc* sauce aux herbes
Purée de Haricots verts et Pommes de Terre
Rôti de dinde sauce aux herbes
 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette



 Yaourt nature sucré (BIO)

 Blanquette de veau à l'ancienne
 Carottes vichy
 Pâtes (BIO)
 Blanquette de légumes


  Maroilles


 Fruit de saison

Crêpe au fromage

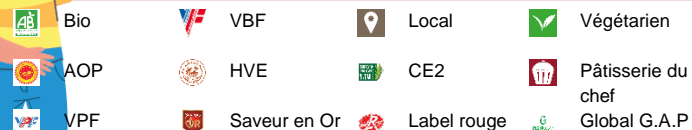
 Chili végétarien
 Riz (BIO)

 Fruit de saison

 Concombre (BIO) vinaigrette

 Poêlée de colin doré au beurre
Pommes de terre sautées
Courgettes crémees

Eclair au chocolat



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

 Pastèque (BIO)


Plat



 couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous
  Couscous végétarien
sauce au ras el hanout

  Sauté de boeuf (BIO)
sauce brune
 Flageolets verts
Pommes vapeurs
 Fricassée de poisson
sauce dieppoise

Nuggets de poulet plein filet
Blé
Piperade
 Nuggets au fromage

Tomate mozzarella


Beignets de calamar
Sauce tartare
 Riz (BIO)

 Raviolis aux légumes
 Fromage râpé (BIO)

Fromage

Buchette de chèvre

 Brie (BIO)

 Pont l'Evêque


Dessert









Gélatifié saveur vanille

 Cake citron



 Fruit de saison

Spécialité pomme framboise

 Fruit de saison (BIO)

 Bio
 VBF
 AOP
 VPF
 Local
 CE2
 Label rouge
 Végétarien
 Pâtisserie du chef
 Global G.A.P

 MSC
 Contient du porc

 Recette du chef
 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

Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi





Vendredi


Entrée



 Céleri rémoulade

Plat


 Pavé fromager sauce normande
Poêlée de champignons
 Pommes boulangères



   Sauté de porc* (BIO) à la provençale
Semoule
Ratatouille de légumes
Sauté de dinde sauce provençale
 Falafel quinoa sauce provençale


 Concombres (BIO) à la menthe

Filet de poulet et son jus de volaille crémé
 Pâtes (BIO)
 Tranche de colin sauce hollandaise

REPAS AMERICAIN 

 Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

 Cheese burger 
Ketchup (dosette)
Frites



 Cheese végétarien



Fromage


Petit suisse sucré

Dessert

  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

 Fruit de saison

Liégeois chocolat

Donut au sucre 

 Saint Nectaire

Fruit de saison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade aux segments de mandarine

Plat

Cordon bleu (volaille)
Pommes vapeurs
Gratin de Carottes
✓ Carré fromage fonduRagoût de poisson au lait de coco
4B Riz (BIO)
Poêlée de poivronsVBF Braisé de boeuf et son jus
Boullgour
Beignets de Courgette
✓ Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate

REPAS FROID

4B Pastèque (BIO)

Jambon blanc*

Salade de Pâtes (garniture froide)
Jambon dinde
Thon mayonnaise

REPAS FROID

Tomate au persil

4B Oeufs durs (BIO)
mayonnaise

Salade de pommes de terre façon piémontaise

Fromage

Cantal

Dessert

4B Fruit de saison (BIO)

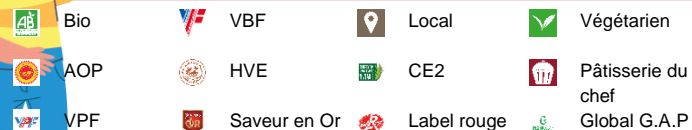
Crème dessert praliné

4B Emmental (BIO)

Fruit de saison

Fromage blanc au daim

Madeleine



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