

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon			 Concombre (BIO) sauce ciboulette	
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Blé Batonnière de légumes	 Pavé de colin sauce citron  Gratin dauphinois	  Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz  Chili végétarien	 Sauté de porc* sauce Bercy Fromage râpé Pâtes Sauté de dinde sauce bercy  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	Filet de poulet sauce brune Pommes de terre noisettes  Galette de blé et oignons sauce orientale
Fromage		Mimolette	Cantafrais		 Pont l'Evêque
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	Chou à la crème vanille	 Purée de pomme (BIO)



HVE



Bio



Végétarien



MSC

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



Recette du chef



CE2



VBF



Contient du porc

*Présence de porc



AOP



Global G.A.P

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			 Pastèque		 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat		  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de légumes et pommes de terre	Emincé de poulet sauce catalane  Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Ecrasé de pomme de terre Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus
Fromage		Saint Paulin		Vache qui rit	
Dessert		 Fruit de saison	Tarte au flan	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat



HVE



Bio



Végétarien



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



Local

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		REPAS FROID  Concombre (BIO) vinaigrette		Tomates sauce basilic	 Melon
Plat	  Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	  Jambon blanc*  Salade de pommes de terre façon piémontaise Jambon dinde Thon mayonnaise	Escalope de volaille sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes  Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine	 Poisson meunière  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes  Nuggets végétal
Fromage	Buchette de chèvre		 Saint Nectaire		
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert pistache	 Fruit de saison	Beignet à la pomme	Yaourt aromatisé



HVE



Bio



Végétarien



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



Local

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		 Concombre (BIO) à la crème	REPAS FROID Tomate au persil
Plat	 Aiguillette de dinde (BIO) sauce suprême Fromage râpé Pâtes  Nem aux légumes sauce au romarin	Petit salé  Carotte vichy Lentilles aux oignons  Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate	 Lasagne de boeuf VBF Salade iceberg  Lasagne de légumes	 Pizza au fromage Salade iceberg	  Rôti de porc* Sauce mayonnaise  Taboulé (BIO) à l'oriental Rôti de dinde  Oeufs durs
Fromage	Boursin AFH		Gouda		
Dessert	 Fruit de saison	Barre pâtissière	 Fromage blanc façon straciatella	Eclair vanille	 Fruit de saison (BIO)



HVE



CE2



Local



Bio



VBF



VPF



Végétarien



Contient du porc



Issue de Label

Rouge



MSC



AOP



Recette 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	 Melon			 Concombre (BIO) sauce ciboulette	
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Blé Batonnière de légumes	 Pavé de colin sauce citron   Gratin dauphinois	  Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz  Chili végétarien	 Sauté de porc* sauce Bercy Fromage râpé Pâtes Sauté de dinde sauce bercy  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	Filet de poulet sauce brune Pommes de terre noisettes  Galette de blé et oignons sauce orientale
Fromage		Mimolette	Cantafrais		 Pont l'Evêque
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	Chou à la crème vanille	 Purée de pomme (BIO)



HVE



Bio



Végétarien



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



Contient du porc



AOP



Local



VPF



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	  Carottes râpées		 Pastèque		
Plat	  Rôti de boeuf sauce forestière Poêlée de champignons  Riz (BIO)  Falafel quinoa sauce forestière	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de légumes et pommes de terre	Emincé de poulet sauce catalane  Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	
Fromage		Saint Paulin		Vache qui rit	
Dessert	 Fromage blanc au spéculoos	 Fruit de saison	Tarte au flan	 Fruit de saison (BIO)	



HVE



Bio



Végétarien



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



Contient du porc



AOP



Global G.A.P.



Local



VPF



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		REPAS FROID  Concombre (BIO) vinaigrette			
Plat	  Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	 Jambon blanc*  Salade de pommes de terre façon piémontaise Jambon dinde Thon mayonnaise	Escalope de volaille sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes  Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine		
Fromage	Buchette de chèvre		 Saint Nectaire		
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert pistache	 Fruit de saison		



HVE



Bio



Végétarien



MSC



Recette du chef



CE2



VBF



Contient du porc



AOP



Local



VPF



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