

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade Strasbourgeoise* Salade de pommes de terre au surimi	Potage potiron	
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Coquillettes		Paëlla au poulet sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	 Sauté de boeuf aux olives Semoule  Falafel quinoa sauce aux olives	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Brocolis  Pomme vapeur (BIO) Rôti de dinde sauce dijonnaise  Pavé de colin sauce dijonnaise  Rondelé (BIO)
Fromage	Petit suisse sucré				
Dessert	 Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	 Crème dessert vanille (BIO)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté tomates			 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise
Plat	 Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets  Samoussa aux légumes sauce crème	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Pavé au veau haché Sauce tomate Frites  Croustillant au fromage	 Rôti de boeuf Sauce Provençale Piperade  Coquillettes (BIO)  Galette ratatouille	 Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage		Vache picon	Carré frais		
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux fruits	Carré fourré pommes	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)



 Local

 Issue de Label Rouge

 MSC

 Contient du porc

 VPF

 Global G.A.P

 Végétarien

 CE2

 Recette du chef

 VBF

 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Potage du jour (BIO)			 Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	
Plat	  Falafels (BIO) sauce orientale  Duo de carotte et pomme de terre	 Gratin de pâtes au jambon* Fromage râpé  Gratin de pâtes façon mac en cheese	 Rôti de boeuf Ketchup (dosette) Pommes de terre Rostis  Galette panée pois légumes sauce tomate	 Blanquette de poisson sauce à l'ancienne Riz Légumes du bouillon	 Emincé de volaille sauce barbecue Potatoes Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare
Fromage		 Petit suisse (BIO) + sucre	Chanteneige		Saint Paulin
Dessert	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison	 Spécialité pomme pêche

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Coleslaw	 Pizza royale* Pizza au fromage		 Haricot vert (BIO) vinaigrette
Plat	 Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz  Pavé fromager sauce tomate	 Tranche de colin sauce hollandaise  Haricot vert Pomme Vapeur	Cordon bleu (volaille) Purée de petits pois et pommes de terre  Croq pané de blé fromage	  Rôti de porc* Sauce Brune Pomme de terre/ fromage à raclette  Rôti de dinde  Omelette	 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse aux fruits			Mimolette	
Dessert	 Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat	Crème dessert praliné	Purée poire	 Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux		Oeufs durs mayonnaise		Macédoine mayonnaise
Plat	 Emincé de volaille sauce crème  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles  Fricassé de colin sauce crème	 Boulettes de boeuf sauce yassa Brunoise de légumes  Pâtes (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce yassa	 Tarte aux fromages Salade iceberg	 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Riz aux petits légumes	Colin pané sauce citron Carotte sauce blanche Blé
Fromage		Petit suisse aux fruits		Saint Paulin	
Dessert	 Fruit de saison	Cookie Pépité chocolat noir	 Spécialité pomme abricot	 Fruit de saison	Gélifié saveur chocolat



 Local

 Issue de Label Rouge

 MSC

 Contient du porc

 VPF

 Global G.A.P

 Végétarien

 CE2

 Recette du chef

 VBF

 Bio

 HVE

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 carotte		Salade de pâtes aux petits légumes	REPAS DE FÊTES Oeufs durs au surimi mayonnaise 	 Betterave vinaigrette
Plat	 Parmentier végétarien Salade iceberg	 Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes  Nuggets végétal	Pépité de volaille sauce marron  Haricot vert Pommes de terre sourires Pavé de Saumon sauce citron	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage		Emmental			
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat 	 Fruit de saison (BIO)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Coleslaw		 Saucisson à l'ail* et cornichon Rillettes de saumon		Potage tomates basilic
Plat	 Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	 Tortellini Epinards Ricotta Fromage râpé	Pilons de poulet rôti et son jus  Haricot vert  Gratin dauphinois  Falafel (pois chiche) sauce Tomate		 Egréné de boeuf sauce chili Riz  Chili végétarien
Fromage		 Pont l'Evêque			
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Eclair au chocolat		 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		 Emincé de chou rouge rémoulade			Potage potiron
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	  Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg   Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Nuggets de poulet plein filet Sauce Barbecue Gratin de patate douce Nuggets de poisson		 Poisson meunière Sauce béarnaise Fromage râpé Pâtes
Fromage	Tomme blanche		Buchette lait de mélange		
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat		 Fruit de saison

