

SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ALLEMAGNE	ESPAGNE  Melon Salade de mâché		ITALIE  Tomate (BIO) mozzarella Radis / Beurre  Panais rémoulade	BELGIQUE
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou choucroute	Paëlla aux Poissons sans fruits de mer		 Pizza au fromage Salade iceberg	  Carbonnade de boeuf (BIO) Potatoes
Fromage	 Edam (BIO) St Morêt				  Maroilles Vache picon Père Joseph
Dessert	 Fruit du jour  Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO) Crème dessert caramel		Fruit du jour  Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

REPAS CAMEROUNAIS

 Carottes aux
pamplemousses (BIO)
Avocat vinaigrette

 Escalope de Poulet Label
Sauce saveur vanille coco
Riz
Haricot rouge

 Fruit du jour
 Fruit du jour

 Concombre (BIO)
vinaigrette

 Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce crème
Petits pois à l'étuvée carottes

 Fromage blanc au
spéculoos
 Fromage blanc au daim

 HVE
 VBF
 Label rouge

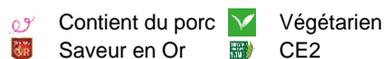
 Local
 AOP
 MSC

 Bio
 Global G.A.P
 Recette du chef

 Contient du porc
 Saveur en Or
 Végétarien
 CE2

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 (BIO) Salade mimosa			REPAS VILLAGE Carottes râpées et rondelle de saucisson	Pizza au fromage
Plat	Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé	 Waterzooï de poisson  Riz (BIO)  Carotte vichy		Carbonnade de boeuf Frites Salade	  Parmentier végétarien (BIO)
Fromage		 Saint Nectaire Gouda Fraidou			
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	 Fruit du jour  Fruit du jour		Fraises à la crème	Fruit du jour  Fruit du jour



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
  Céleri (BIO) rémoulade

Plat

 Escalope de Poulet Label
sauce brune
 Semoule (BIO)
Légumes tajines

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

 Saucisse de Strasbourg* et
son jus
Lingot blanc à la tomate
 Pomme vapeur (BIO)

  Colin pané sauce citron
  Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage

Coulommiers
Tomme grise
Pavé 1/2 sel

 Pont l'Evêque
Carré de l'Est
Chantailou

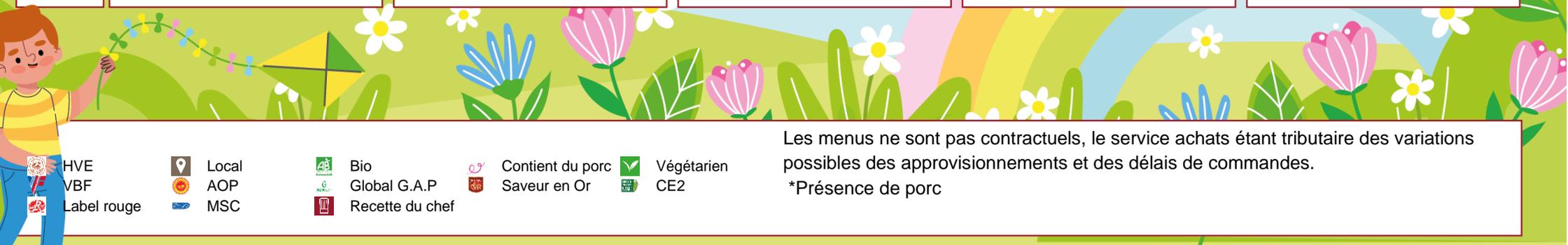
Dessert

 Fruit du jour
 Fruit du jour

Ile flottante

 Fruit du jour
 Fruit du jour

  Fromage blanc (BIO)
façon straciatella
 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre



 HVE
 VBF
 Label rouge

 Local
 AOP
 MSC

 Bio
 Global G.A.P
 Recette du chef

 Contient du porc
 Saveur en Or

 Végétarien
 CE2

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 douceur (carottes, courgettes, vinaigrette) Demi pomelos			 Melon Tomate vinaigrette xeres Salade iceberg aux croûtons	
Plat	 Rôti de Porc* sauce aux herbes  Haricot vert  Pommegs boulangères	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)		 Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge  Riz (BIO)	 Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées
Fromage		 Cantal Buchette de chèvre			 Gouda (BIO) Petit cotentin aux herbes Vache qui rit
Dessert	 Yaourt à la louche  Yaourt aromatisé (BIO)	 Spécialité pomme pêche  Compote de pomme Purée pomme cassis		 Tarte aux pommes rhubarbe	Fruit du jour  Fruit du jour

HVE

VBF

Label rouge



Local



AOP



MSC



Bio



Global G.A.P.



Recette du chef



Contient du porc



Saveur en Or



VPF



Végétarien

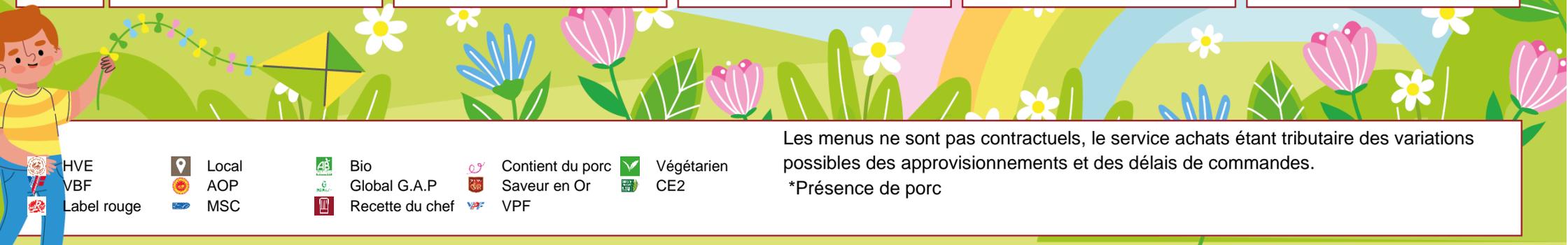


CE2

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) Mâche et dès d'emmental Concombre sauce ciboulette	 Carottes râpées au citron Radis croque sel			 Betterave vinaigrette Salade de fond d'artichaut au surimi  Carottes cuites au curry
Plat	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous	  Boeuf (BIO) bourguignon  Flageolets verts  Pommes vapeurs		Beignets de calamar Sauce Brune  Riz (BIO)	 Raviolis aux légumes Fromage râpé
Fromage				  Maroilles Brie Boursin AFH	
Dessert	Gélifié saveur vanille Gélifié saveur chocolat Gélifié saveur caramel	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour		 Fruit du jour  Fruit du jour	Compote de fruits



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)
 Melon

Plat

 Croustillant au fromage sauce normande
 Epinards hachés cuisinés
 Pommes de terre Anglaise

  Sauté de porc* à la provençale
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

 Cheese burger
Frites

Salade verte et dès de mimolette

 Poisson meunière sauce crème
 Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la crème

Fromage

 Saint Nectaire
Camembert
Cantafrais

 Emmental (BIO)
Fraidou
Cantadou

Dessert

 Fruit du jour
 Fruit du jour

 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre
 Fromage blanc aux pralines roses

 Fruit du jour
 Fruit du jour

 Flan pâtissier

 Local
 AOP
 MSC

 Bio
 Global G.A.P
 Recette du chef

 Contient du porc
 Saveur en Or
 V.P.F

 Végétarien
 CE2

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
Radis croque sel

Plat

Escalope de Volaille Sauce
Crème
 Haricot vert
 Coeur de blé

 Fricassée de poisson blanc
sauce citron
  Purée de courgette et
pommes de terre (BIO)

Fromage

 Cantal
Gouda
Chantailou

Dessert

 Fruit du jour

Crème dessert vanille
Crème dessert praliné

REPAS FROID

 Pastèque (BIO)
 Melon

  Jambon blanc*
Salade de Pâtes (garniture
froide)

 Fromage blanc au daim
 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

REPAS FROID

 Tomates (BIO) sauce
vinaigrette
Concombre vinaigrette

 Oeufs durs (BIO)
mayonnaise
Taboulé à l'oriental

 Marbré cacao