

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron			 Carottes râpées  Salade bulgare
Plat		  Bœuf (BIO) bourguignon Lentilles aux carottes		 Tortillini Epinards Ricotta sauce tomate basilic Salade iceberg	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage				 Saint Nectaire Fraidou Mimolette	
Dessert		Liégeois chocolat  Fruit de saison  Fruit de saison		 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO) Yaourt nature	 Yaourt à la louche



Recette du chef



Local



CE2



Bio



VBF



Végétarien



AOP



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		PLAT SAVOYARD  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)  Panais rémoulade Carottes jaunes râpées vinaigrette		 Trio de carotte, céleri et maïs Salade d'endives aux croûtons	
Plat	 Jambon blanc* Fromage râpé Pâtes	 Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) Salade iceberg		Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites Salade iceberg
Fromage	 Cantal Rondelé nature Carré frais	   			Buchette lait de mélange Cantafrais Tomme grise
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO) Fromage blanc nature sucré	 Purée de Pomme (BIO) Cocktail de fruits		Flan saveur vanille Flan saveur chocolat Spécialité pomme framboise	 Fruit de saison  Fruit de saison Yaourt aromatisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Céleri (BIO) au fromage blanc  Chou-fleur sauce cocktail		Potage tomates	
Plat	Escalope de Volaille Sauce Crème Blé  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc		  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	 Pont l'Evêque Camembert Carré frais				 Vache qui rit (BIO) Recette Madame Loïk Gouda
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison Crème dessert caramel	Purée de pomme		 Cake	Liégeois chocolat Liégeois vanille Spécialité pomme coing



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mimosa 📍🌱 Carottes râpées			Mâche et dès d'emmental 📍 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	
Plat	🇫🇷🌱 Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes Piperade	🌱 Omelette nature (BIO) Pommes vapeurs Petits pois à la française		Beignets de calamar Riz 🌱 Gratin de brocolis (BIO)	🌱🇫🇷🐷 Sauté de porc* (BIO) à la diable 📍 Chou rouge braisé Pommes rissolées
Fromage		🌱 Edam (BIO) Buchette de chèvre Chantailou			📍🇫🇷 Maroilles Petit moulé AFH Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	📍 Fromage blanc façon straciatella 📍 Fromage blanc au daim	🌱 Fruit de saison 🇫🇷 Fruit de saison Flan saveur vanille		🇫🇷 Spécialité pomme pêche 🇫🇷 Spécialité pomme abricot Yaourt aux fruits	🌱 Fruit de saison 🇫🇷 Fruit de saison Ile flottante



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

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge
 Pomme vapeur (BIO)
 Choux de Bruxelles

Cantal
 Tartare nature
 Samos

Fruit de saison
 Fruit de saison
 Yaourt au fruit mixé

Mardi

Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)
 Salade nantaise (mâche, betteraves)

Brandade de poisson
 Salade iceberg

Crème dessert praliné
 Crème dessert caramel

Mercredi**Jeudi****REPAS SENEGALAIS**

Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)
 Céleri rémoulade



Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa
 Carotte vichy
 Lentilles



Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre
 Semoule au lait

Potage carotte

Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
 Salade iceberg

Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)
 Compote de pomme



Recette du chef



Local



CE2



Bio



VBF

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

*Présence de porc



Végétarien



AOP



Global G.A.P



HVE



Contient du porc



Issue de Label



VPF



Pâtisserie du chef

Rouge

Lundi

Entrée  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette
  Coleslaw

Plat   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons)
Riz

Fromage

Dessert  Fromage blanc aux mille couleurs
 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre
Spécialité pomme coing

Mardi

 Carbonara* (lardons*)
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

 Saint Nectaire
Tomme blanche
Cantadou

 Fruit de saison
 Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

SAVEURS FEERIQUES
Terrine de poisson sauce cocktail

Sot l'y laisse de volaille sauce brune
Petits pois à l'étuvés
Potatoes Star

Bûche pâtissière + petit chocolat

Vendredi

Colin pané sauce citron
 Gratin de butternut et pommes de terre

 Vache qui rit (BIO)
Rondelé poivre
Coulommiers

Flan saveur vanille
Flan saveur caramel
 Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)			Salade aux croûtons	
Plat	 Carré fromage fondu  Purée de potiron et pommes de terre	 Wings de poulet et son jus  Gratin dauphinois (BIO) Légumes tajines et pois chiches		 Pâtes à la crème et aux carottes (BIO)   Fromage râpé (BIO)	 Cheese burger Ketchup (dosette) Potatoes
Fromage		  Maroilles			Chanteneige
Dessert	 Yaourt à la louche	 Fruit de saison		 Moelleux chocolat	 Fruit de saison (BIO)



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

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

 Trio de carotte, céleri et maïs

 Nuggets de poulet (BIO)
Gratin de patate douce

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

Brie

 Fruit de saison

  Céleri (BIO) au fromage blanc

 Hachis parmentier
Salade iceberg

Crème dessert praliné

 Samoussa aux légumes et son jus
Semoule aux petits légumes

 Pont l'Evêque

 Fruit de saison (BIO)

 Cake aux pépites de chocolat

 Recette du chef

 Végétarien

 Issue de Label

Rouge

 Local

 AOP

 VPF

 CE2

 Global G.A.P

 Pâtisserie du chef

 Bio

 HVE

 VBF

 Contient du porc

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 Salade d'automne (salade, pomme, noix)	Salade iceberg aux croûtons  Chou blanc Alsacien Salade mimosa
Plat	 Curry de butternut et lentilles Riz	  Carbonnade de bœuf (BIO) Salade iceberg   Ecrasé de pomme de terre		 Escalope de poulet sauce normande  Gratin de chou-fleur et pomme de terre	 Pâtes aux 2 saumons crémés   Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Saint Paulin (BIO) Chanteneige Samos	  Maroilles Fripons Mimolette			
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat  Compote de pomme	 Fruit de saison  Fruit de saison Yaourt aromatisé		Pithiviers à la pomme	 Fruit de saison  Fruit de saison Crème dessert caramel