

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					 Carottes râpées (BIO) vinaigrette
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin  Haricot Beurre  Pommes boulangères	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère		  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes Jardinière de légumes	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron  Brocolis Riz
Fromage	 Cantal Fromage frais nature (carré croc lait) Tomme grise	 Brie (BIO) Cantadou Boursin AFH		Tartare nature Edam Saint Paulin	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO) Fromage blanc aromatisé	Flan saveur chocolat Flan saveur caramel  Spécialité pomme pêche		 Cake butternut aux pépites de chocolat	 Yaourt Vanille (BIO) Cocktail de fruits



Bio



CE2



Recette du chef



Végétarien



VBF



AOP



HVE



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	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Salade mimosa	Potage tomates		 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Salade iceberg		Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes
Fromage					 Pont l'Evêque Gouda Samos
Dessert	Crème dessert vanille Crème dessert caramel Yaourt aux fruits	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)		 Moelleux pomme	 Fruit de saison  Fruit de saison  Fromage blanc aux pralines roses



Bio



VBF



Local



CE2



AOP



Contient du porc



Recette du chef



HVE



Global G.A.P



Végétarien



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

Plat

Fromage

Dessert

  Braisé de porc\* (BIO)  
sauce marenge  
Pommes vapeurs  
Lingot blanc à la tomate

 Saint Nectaire  
Saint Paulin  
Tartare ail et fines herbes

 Fruit de saison  
 Fruit de saison  
Yaourt nature sucré

 Escalope de volaille sauce  
poulette  
 Epinards hachés cuisinés  
 Coeur de blé

 Edam (BIO)  
Cantafrais  
Vache qui rit

 Fromage blanc au  
spéculoos  
 Fromage blanc et coulis de  
fruits jaune et sucre

NOUVEL AN CHINOIS

Salade asiatique (carotte,  
chou blanc, vinaigrette soja et  
sésame)

 Salade bulgare

 Nem aux légumes  
Sauce aigre douce

 Riz (BIO) façon cantonais

 Moelleux chocolat coco

 Chou-fleur à la flamande  
(BIO)  
Salade aux segments de  
mandarine

 Filet de merlu sauce  
hollandaise  
Salade iceberg

  Gratin dauphinois

Ile flottante

 Fruit de saison

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<b>LA FÊTE DE LA CRÊPE</b> Mâche et dès d'emmental   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	 Betterave vinaigrette Haricot beurre vinaigrette à l'échalote			Potage poireaux
Plat	  Jambon blanc* Brunoise de légumes  Ecrasée de pomme de terre	  Omelette nature (BIO) Haricot rouge à la tomate		Beignets de calamar   Gratin de brocolis et pomme de terre	  Carbonnade de bœuf (BIO) Pâtes  Carotte vichy
Fromage				  Maroilles Recette Madame Loïk Gouda	
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison  Fruit de saison Fromage blanc nature sucré		 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat Liégeois vanille Cocktail de fruits



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Carottes râpées (BIO) persillées	Salade iceberg aux croûtons		Potage légumes	
Plat	Pilons de poulet rôti et son jus  Haricot vert Riz	 Rôti de porc* à l'ancienne Blé  Chou-fleur au beurre (BIO)	 Boulettes de boeuf sauce cumin Lentilles aux oignons	  Pates BIO façon mac and cheese de butternut	 Pavé de colin sauce crème Frites
Fromage			 Cantal		Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Cake citron	 Purée de pomme (BIO)	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Carottes jaunes râpées vinaigrette	Salade mimosa	 Céleri râpé (BIO) rémoulade au paprika	
Plat	  Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Pâtes Piperade	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Flageolets verts au thym	 Poisson meunière Gratin de poireaux et pomme de terre	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Cheese burger Ketchup (dosette) Potatoes
Fromage	 Pont l'Evêque				 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Fruit de saison	Crème dessert chocolat	 Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)  Chou-fleur sauce cocktail  Carottes râpées au citron			Salade verte et dès de mimolette Radis + beurre
Plat	 Colombo de poulet Pommes vapeurs Poêlée de légumes à l'abricot sec	 Parmentier végétarien Salade iceberg		 Pavé de colin sauce crème  Haricot Beurre aux oignons  Pâtes (BIO)	 Sauté de porc* (BIO) sauce curry Semoule Légumes tajines
Fromage	 Emmental (BIO) Carré de l'Est Fraidou			 Saint Nectaire Chanteneige Buchette de chèvre	
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	Ile flottante Semoule au lait		 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre  Fromage blanc au daim  Fruit de saison	 Moelleux chocolat

