

SEMAINE DES CARNAVALS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

NICE

DUNKERQUE

 Potage du jour (BIO)

BINCHE

VENISE

Salade de mâche

 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)

Plat

  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise  
Boulgour aux petits légumes

Emincé de volaille sauce waterzooï  
Pommes vapeurs  
Fondue de poireaux à la crème

 Pavé de colin sauce crème  
Frites  
Salade iceberg

  Tortelloni provençale (BIO)  
 Fromage râpé (BIO)

Fromage

Tomme noire  
Coulommiers  
Cantafrais

Beignet à la pomme  
Beignet au chocolat

  Maroilles  
Mimolette  
Edam

Dessert

 Fruit de saison  
 Fruit de saison  
Yaourt aromatisé

 Fruit de saison (BIO)  
 Fruit de saison (BIO)

 Fromage blanc façon straciatella  
 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre  
Ananas au sirop



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


 Céleri (BIO) au fromage blanc

Plat

 Escalope de Volaille Sauce Crème  
 Blé  
 Courgettes (BIO) crémeées



 Rôti de porc\* sauce dijonnaise  
 Carotte vichy  
 Lingot blanc

Potage tomates


 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise  

 Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes

 Hoki doré au beurre sauce napolitaine  
 Haricot vert  
 Pommes croustillantes aux herbes

Fromage

 Pont l'Evêque  
 Camembert  
 Carré frais

 Spécialité pomme mirabelle  
 Yaourt nature sucré

 Cake

 Vache qui rit (BIO)  
 Recette Madame Loïk  
 Gouda

Dessert

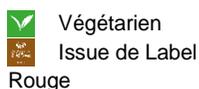
 Fruit de saison  
 Fruit de saison

 Liégeois chocolat  
 Liégeois vanille  
 Spécialité pomme banane



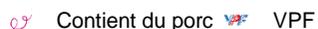
## SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>ANGLAIS</b>   Coleslaw  Panais rémoulade	<b>PORTUGAIS</b> 		<b>ITALIEN</b>   Tomate (BIO) mozzarella Maïs vinaigrette Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	<b>ALLEMAND</b> 
Plat	  Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre)	 Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates  Coeur de blé		 Pizza au fromage Salade iceberg	 Saucisse de Francfort* sauce au curry Lentilles aux carottes
Fromage		 Cantal Buchette de chèvre Saint Paulin		 Pizza au fromage Salade iceberg	 Edam (BIO) Chanteneige Carré de l'Est
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre  Compote de pomme	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO) Ile flottante		 Fruit de saison  Fruit de saison Abricots au sirop	 Moelleux pomme



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  
Concombre sauce ciboulette

Avocat vinaigrette  
 Céleri rémoulade  
Mâche aux croûtons

Plat

Emincé de poulet sauce  
poulette  
 Haricot vert  
Riz Pilaf avec oignons

Omelette nature (BIO)  
Purée de pomme de terre  
Salade iceberg

Filet de merlu sauce façon  
beurre blanc  
 Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre

Sauté de porc\* (BIO) à  
la diable  
Pommes vapeurs  
Petits pois à la française

Fromage

Camembert (BIO)  
Cantafrais  
Boursin AFH

Saint Nectaire  
St Morêt  
Tomme grise

Dessert

Fruit de saison  
 Fruit de saison

Flan saveur vanille  
Flan saveur chocolat  
Spécialité pomme coing

Fruit de saison (BIO)  
 Fruit de saison (BIO)  
Fromage blanc nature sucré

Spécialité pomme mirabelle  
Purée pomme cassis  
 Compote de pomme



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 légumes

 Tomate au persil (BIO)  
Salade fraîcheur (salade,  
pamplemousse, carottes)
Carottes jaunes râpées  
vinaigrette  
 Chou-fleur sauce cocktail

Plat

  Sauté de boeuf (BIO)  
sauce forestière  
Poêlée de champignons  
  Gratin dauphinois

 Cari de lentilles  
Riz

 Escalope de volaille sauce  
barbecue  
 Haricots beurre  
Pommes rissolées

 Poisson meunière  
 Semoule (BIO)  
Piperade

Fromage

 Pont l'Evêque  
Carré frais  
Emmental

Dessert

 Fruit de saison  
 Fruit de saison  
Liégeois chocolat

 Fromage blanc (BIO) au  
spéculoos  
  Fromage blanc (BIO) et  
son coulis de fruits rouge  
 Fruit de saison
Cocktail de fruits  
Petit suisse aux fruits
 Cake aux pépites de  
chocolat


Bio



Recette du chef



VBF



MSC



Végétarien

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

\*Présence de porc



Local



AOP



HVE



Global G.A.P

Issue de Label  
Rouge

Contient du porc



VPF



CE2



Pâtisserie du chef



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

**REPAS DU PRINTEMPS**

🐷 Pâte\* de campagne et cornichon  
Roulade de volaille et cornichon  
Roulade de surimi mayonnaise

Sauté de veau printanier  
Pommes de terre noisette  
🌿 Petits pois à l'oignon

Pâtisserie au chocolat + chocolat

Colin pané sauce citron  
🌿 Epinards hachés cuisinés  
🌿 Riz (BIO)

Recette Madame Loïk  
Edam  
Boursin AFH

🌿 Fruit de saison  
🌿 Fruit de saison  
Flan saveur caramel

🌿 Parmentier végétarien

🧀 Saint Nectaire  
Rondelé nature  
Vache qui rit

🌿 Fruit de saison (BIO)  
🌿 Fruit de saison (BIO)

Bio  
 Local  
 Recette du chef  
 AOP  
 VBF  
 HVE  
 Contient du porc  
 VPF  
 CE2

MSC  
 Global G.A.P  
 Végétarien  
 Issue de Label Rouge  
 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

