

## SEMAINE DES CARNAVALS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

NICE

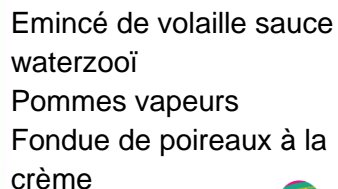
DUNKERQUE

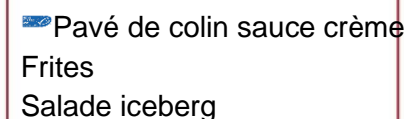
BINCHE

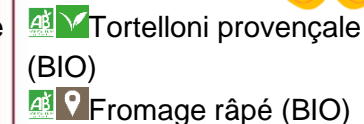
VENISE

Plat

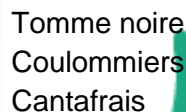

**Daube de boeuf (BIO) à la niçoise**  
Boulgour aux petits légumes

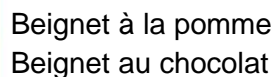

**Emincé de volaille sauce waterzooï**  
Pommes vapeurs  
Fondue de poireaux à la crème


**Pavé de colin sauce crème**  
Frites  
Salade iceberg

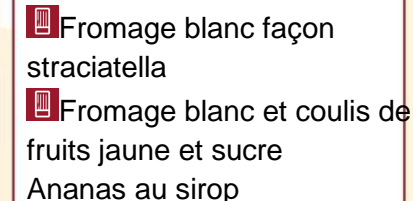

**Tortelloni provençale (BIO)**  
Fromage râpé (BIO)

Fromage

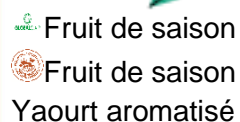

**Tomme noire**  
Coulommiers  
Cantafrais

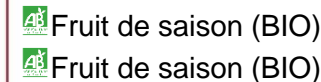

**Beignet à la pomme**  
Beignet au chocolat


**Maroilles**  
Mimolette  
Edam


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

Dessert


**Fruit de saison**  
Fruit de saison  
Yaourt aromatisé


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



## Lundi



## Mardi

## Mercredi


## Jeudi




## Vendredi

Entrée






 Céleri (BIO) au fromage blanc


Plat

Escalope de Volaille Sauce Crème  
Blé  
 Courgettes (BIO) crémees


  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

 Vache qui rit (BIO)  
Recette Madame Loïk  
Gouda

Dessert

 Fruit de saison  
 Fruit de saison























 Spécialité pomme mirabelle  
Yaourt nature sucré

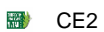
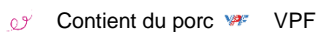
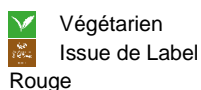
 Cake

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			 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.


Local



AOP



HVE



Global G.A.P


 Issue de Label  
Rouge


Contient du porc



VPF



CE2



Pâtisserie du chef

\*Présence de porc



**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  
 Pâtisserie du chef  
 Végétarien  
 Issue de Label Rouge

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

