

SEMAINE DES CARNAVALS




Lundi

Entrée

NICE

Salade niçoise

Plat

  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise
Semoule
Ratatouille de légumes
 Falafel quinoa sauce provençale

Fromage


Tomme noire


Dessert

 Fruit de saison

Mardi

DUNKERQUE

 Potage du jour (BIO)

Emincé de volaille sauce waterzooï
Pommes Vapeur
 Waterzooï de poisson



Petit suisse aux fruits

Beignet à la pomme



Mercredi

RIO

Salade salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme, mayo, citron, persil)

 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices) Riz (BIO)

Batonnière de légumes
Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices)


  Chili végétarien (égrené végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)


Chantaillou


Flan saveur caramel

Jeudi

BINCHE




 Salade d'endives aux pommes

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
Frites


  Maroilles Fruit de saison (BIO)

Vendredi

VENISE

 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)  Tortelloni provençale (BIO)  Fromage râpé (BIO)

Fripsons

 Fromage blanc façon straciatella

Bio



VBF



Contient du porc



Local



Végétarien



AOP



Recette du chef



MSC



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

Entrée Salade de pomme de terre sauce ciboulette

Plat Cordon bleu (volaille)
Blé
 Courgettes (BIO) crémees
 Carré fromage fondu

Fromage Pont l'Evêque

Dessert Fruit de saison

Mardi

Céleri (BIO) au fromage blanc

Rôti de porc* sauce dijonnaise
 Carotte vichy
 Lingot blanc
 Rôti de dinde sauce dijonnaise
 Mijoté de patate douce et lingots blancs

Cantadou

Gaufre Liégeoise

Mercredi

Salade de mâche aux noix

Paupiette de veau sauce normande
 Beignets de chou-fleur
 Paupiette du pêcheur sauce aux herbes

Emmental

Fruit de saison (BIO)

Jeudi

Potage tomates

Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes

Yaourt nature sucré

Cake

Vendredi

Oeufs durs mayonnaise

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

Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat





SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ANGLAIS Coleslaw	PORTUGAIS Chorizo* Roulade de volaille et cornichon Terrine de légumes sauce cocktail	ESPAGNOL Poivrons au vinaigre balsamique	ITALIEN Tomate (BIO) mozzarella	ALLEMAND Potage asperges
Plat	Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre) Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)	Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates Coeur de blé	Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	Pizza au fromage Salade iceberg	Saucisse de Francfort* sauce au curry Frites Saucisse de volaille sauce au curry Roulé végétal sauce au curry
Fromage	Mimolette	Cantal	Tomme des Pyrénées	Petit suisse sucré	Edam (BIO)
Dessert	Riz au lait	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	Fruit de saison	Moelleux pomme





Lundi

Entrée Potage légumes

Plat Emincé de poulet sauce poulette
Riz pilaf avec oignons
✓ Falafel plat sauce aux herbes

Fromage Camembert (BIO)

Dessert Fruit de saison

Mardi

Carottes râpées (BIO) vinaigrette

✓ Omelette
Purée de courges butternut

Fripons

Flan saveur chocolat

Mercredi

Chou blanc Alsacien

Pavé au veau haché sauce cumin
Blé
 Epinards hachés (BIO) cuisinés
 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

Gouda

Yaourt au fruit mixé

Jeudi

Mâche aux croûtons

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

Rondelé nature

Fruit de saison (BIO)

Vendredi

Crêpe au fromage

Sauté de porc* (BIO) à la diable
Petits pois à la française
Sauté de dinde sauce à la diable
✓ Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate

Saint Nectaire

Spécialité pomme mirabelle










Lundi

Entrée

 Rillettes de thon

Plat

  Sauté de boeuf (BIO)
sauce forestière
Poêlée de champignons
  Gratin dauphinois
 Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette

Fromage

 Pont l'Evêque

Dessert

 Fruit de saison


Mardi



Céleri rémoulade







Cari de lentilles
Riz

Tartare nature

 Fromage blanc (BIO) au
spéculoos

Mercredi


Potage carotte




  Jambon blanc*
Sauce jus de thym
  Fromage râpé (BIO)
Pâtes
Jambon dinde
 Bouchée de blé et pois au
pistou jus de 4 épices

 Saint Paulin (BIO)

 Fruit de saison

Jeudi


 Tomate au persil (BIO)



 Escalope de volaille sauce
barbecue
 Haricots beurre
Pommes rissolées
 Palet montagnard sauce
barbecue

Chanteneige

Cocktail de fruits

Vendredi

 Chou-fleur sauce cocktail

 Poisson meunière
 Semoule (BIO)
Piperade

Yaourt nature sucré

Tarte citron



Bio



Local



Recette du chef



VBF



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

MSC



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



Issue de Label Rouge

VPF



CE2



HVE



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



Lundi

Entrée Panais rémoulade

Plat Chipolata* grillée et son jus
 Carotte vichy
 Lentilles (BIO)
Saucisse de volaille et son jus
 Roulé végétal et son jus

Fromage St Morêt

Dessert Crème dessert pistache

Mardi

Entrée Carottes cuites au curry

Plat Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine
 Ecrasé de pomme de terre
 Fricassé de colin sauce nantua

Fromage Carré de l'Est

Dessert Fruit de saison

Mercredi

Entrée Salade verte et dès d'emmental

Plat Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème
 Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la crème

Fromage Brie

Dessert Spécialité pomme pêche

Jeudi

Entrée Concombre (BIO) à la crème

Plat Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella

Fromage Petit suisse aux fruits

Dessert Marbré cacao

Vendredi

Entrée Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat Cheese burger
Potatoes
 Cheese végétarien



Fromage Cantal


Dessert Fruit de saison (BIO)





Lundi


Entrée   Carottes râpées (BIO) persillées






Plat  Samoussa aux légumes et son jus
Semoule aux petits légumes

Fromage Carré frais


Dessert Ile flottante

Mardi


 Endives vinaigrette


  Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry
 Haricot vert
 Pommes boulangères
 Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale

Buchette de chèvre


 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Mercredi

 Pizza royale*
Quiche au fromage





Rôti de dinde sauce à l'ancienne
Beignets de courgettes
 Galette de soja tomate basilic sauce poivrade

Yaourt nature sucré

 Fruit de saison (BIO)

Jeudi

 Tomate (BIO) sauce basilic




   Emincé de porc* sauce brune
Poêlée de champignons
Riz
Emincé de dinde sauce brune
 Blanquette de légumes

Cantadou

Chou à la crème vanille

Vendredi

Macédoine mayonnaise

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

  Maroilles

 Fruit de saison



Bio



Contient du porc



HVE



Local



AOP



Saveur en Or



Recette du chef



Global G.A.P



Pâtisserie du chef



VBF



Issue de Label Rouge



Label rouge



Végétarien



VPF



MSC



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

Plat


Fromage

Dessert






 Betterave vinaigrette

 Parmentier végétarien

 Saint Nectaire

 Fruit de saison (BIO)


Concombre à la menthe



   Braisé de porc* (BIO)
sauce marenco
Ratatouille de légumes
 Coeur de blé
Sauté de dinde sauce marenco
 Pavé de colin sauce
basquaise

Tomme noire

 Yaourt vanille (BIO)


REPAS DU PRINTEMPS



 Pâté* 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
 Pavé fromager sauce
normande

Petit suisse aux fruits

Pâtisserie au chocolat +
chocolat

 Salade bulgare

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Recette Madame Loïk

 Fruit de saison



Bio



Contient du
porc



HVE



Local



AOP



Recette du chef
Global G.A.P



Pâtisserie du
chef



VBF



Issue de
Label Rouge



Label rouge



Végétarien



VPF



MSC



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