

## SEMAINE DES CARNAVALS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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**DUNKERQUE** Potage du jour (BIO)

Emincé de volaille sauce waterzooï  
Pommes Vapeur  
 Waterzooï de poisson

Petit suisse aux fruits

Beignet à la pomme

**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 (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Chantaillou

Flan saveur caramel

**BINCHE** Salade d'endives aux pommes

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
Frites

  Maroilles Fruit de saison (BIO)**VENISE** Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)

  Tortelloni provençale (BIO)  
  Fromage râpé (BIO)

Fripsons

 Fromage blanc façon straciatella

Bio



Local



Recette du chef



VBF



Végétarien



MSC



Contient du porc



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

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

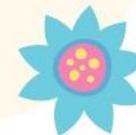
Oeufs durs mayonnaise

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	<b>ANGLAIS</b> Coleslaw	<b>PORTUGAIS</b> Chorizo* Roulade de volaille et cornichon Terrine de légumes sauce cocktail	<b>ESPAGNOL</b>  Poivrons au vinaigre balsamique	<b>ITALIEN</b>  Tomate (BIO) mozzarella	<b>ALLEMAND</b>  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



- Bio
- Local
- Recette du chef
- VBF
- Végétarien
- MSC
- Contient du porc
- AOP
- Global G.A.P
- Issue de Label Rouge
- VPF
- CE2
- HVE
- Saveur en Or
- 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 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

Entrée	Céleri rémoulade
Plat	Cari de lentilles Riz
Fromage	Tartare nature
Dessert	Fromage blanc (BIO) au spéculoos

## Mercredi

Entrée	Potage carotte
Plat	Jambon blanc* Sauce jus de thym Fromage râpé (BIO) Pâtes Jambon dinde Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices
Fromage	Saint Paulin (BIO)
Dessert	Fruit de saison

## Jeudi

Entrée	Tomate au persil (BIO)
Plat	Escalope de volaille sauce barbecue Haricots beurre Pommes rissolées Palet montagnard sauce barbecue
Fromage	Chanteneige
Dessert	Cocktail de fruits

## Vendredi

Entrée	Chou-fleur sauce cocktail
Plat	Poisson meunière Semoule (BIO) Piperade
Fromage	Yaourt nature sucré
Dessert	Tarte citron





## 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

Carottes cuites au curry

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

Carré de l'Est

Fruit de saison

## Mercredi

Salade verte et dès d'emmental

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

Brie

Spécialité pomme pêche

## Jeudi

Concombre (BIO) à la crème

Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella

Petit suisse aux fruits

Marbré cacao

## Vendredi

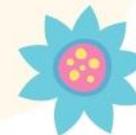
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Cheese burger  
Potatoes  
 Cheese végétarien

Cantal

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.PPâtisserie du  
chef

VBF

Issue de  
Label Rouge

Label rouge



Végétarien



VPF



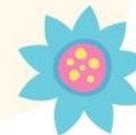
MSC



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	Local	Recette du chef	VBF	Végétarien	MSC
Contient du porc	AOP	Global G.A.P	Issue de Label Rouge	VPF	CE2
HVE	Saveur en Or	Pâtisserie du chef	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