

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

  Carottes râpées
persillées
  Coleslaw

Plat

  Bœuf (BIO) bourguignon
  Fromage râpé (BIO)
Pâtes

 Waterzooï de poisson
  Riz (BIO)
Fondue de poireaux à la
crème

Fromage

 Cantal
Emmental
Cantafrais

Dessert

 Fruit de saison
 Fruit de saison

 Fromage blanc aux
pralines roses
 Fromage blanc façon
straciatella

 Pizza royale*

  Curry de pois chiches et
carottes à la pulpe de tomate
Semoule

  Fruit de saison (BIO)
  Fruit de saison (BIO)
Yaourt aromatisé

 Local
 VBF
 AOP

 CE2
 MSC
 HVE

 Contient du porc
 Végétarien

 Bio
 Recette 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  Carottes râpées au citronPlat  Colombo de poulet (BIO)
Riz
Légumes tajines

Fromage

Dessert Liégeois chocolat
Liégeois vanille

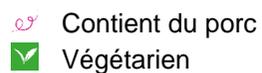
Mardi

  Omelette nature (BIO)
  Purée de brocolis et
pomme de terre écraséeFripons
Tomme des Pyrénées
Fromage frais nature (carré
croc lait) Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Egréné de boeuf à la
bolognaise
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO) Saint Nectaire
Carré frais
Carré de l'Est Cake aux pépites de
chocolat

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

  Coleslaw
Salade de mâche

Plat

  Jambon blanc*
Boullgour à la tomate

  Pâtes (BIO) aux 2 saumons
crémés
  Fromage râpé (BIO)

SAVEURS DU NORD

 Tomate (BIO) aux oignons
Radis + beurre

Fromage

Edam
St Morêt
Samos
  Carbonnade de bœuf
(BIO)
Frites

 Pizza au fromage
Salade iceberg

  Maroilles
Vache picon
Père Joseph


Dessert

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)
Petit suisse aux fruits
Crème dessert vanille
Crème dessert caramel
 Fromage blanc au
spéculoos
 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre
Fruit de saison
 Fruit de saison
Ananas au sirop
 Local
 VBF
 AOP

 CE2
 MSC
 HVE

 Contient du porc
 Végétarien

 Bio
 Recette 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

REPAS VILLAGE

Cordon bleu (volaille)
Petits pois à la française
 Courgettes (BIO) crémees

  Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Carottes vichy
Semoule

Cantadou
Fraidou

 Compote de pomme
Yaourt aromatisé

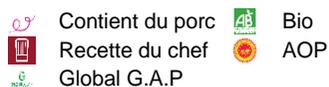
Hoki doré au beurre sauce
napolitaine
 Haricot vert
Pommes croustillantes aux
herbes

 Vache qui rit (BIO)
Recette Madame Loïk
Gouda

Spécialité pomme fraise

 Pont l'Evêque
Camembert
Carré frais

 Fruit de saison
 Fruit de saison



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
Courgettes crues rapées à la crème
Salade mimosa

Plat
  Daube de boeuf (BIO)
sauce provençale
Semoule
Ratatouille de légumes

Fromage

Dessert
 Yaourt à la louche
Yaourt aux fruits mixés

  Gratin de pâtes aux lardons*
  Fromage râpé (BIO)

 Cantal
Buchette lait de mélange
Fromage frais nature (carré croc lait)

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

 Local
 MSC
 Issue de Label

 CE2
 Végétarien
 VPF

 Contient du porc
 Recette du chef
 Global G.A.P.
 Bio
 AOP

 VBF
 HVE

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

 Melon
 Carottes râpées
persillées

Plat

 Escalope de volaille à la
basquaise
Pâtes
Légumes Méditerranéen

 Gratin de pommes de
terre et tomate (BIO) à la
mozzarella

 Saucisse de Strasbourg* et
son jus
 Lentilles aux carottes (BIO)

 Pastèque (BIO)
 Emincé de chou rouge
rémoulade
 Colin pané sauce citron
 Brocolis
Riz

Fromage

Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré
 Saint Nectaire
Carré de l'Est
Chantailou

Dessert

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)
Ile flottante
 Fruit de saison
 Fruit de saison
Fruit de saison
Yaourt aromatisé

 Fromage blanc façon
straciatella
 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre
Cocktail de fruits

 Local
 MSC
 Issue de Label

 CE2
 Végétarien
 VPF

 Contient du porc
 Recette du chef
 Global G.A.P.
 Bio
 AOP

 VBF
 HVE

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 | | Salade Créole (ananas, surimi, mayonnaise, épices) Salade de poivrons à l'espagnol Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette) | | Crêpe au fromage |  Concombre (BIO) vinaigrette  Melon |
| Plat | |  Rôti de Porc* sauce aux herbes Purée de Haricots verts et Pommes de Terre | |  Chili végétarien  Riz (BIO) |  Poêlée de colin doré au beurre Pommes de terre sautées Courgettes crémees |
| Fromage | | | | | |
| Dessert | |  Yaourt nature sucré (BIO)  Yaourt à la louche Spécialité pomme ananas | |  Fruit de saison  Fruit de saison  Fromage blanc au spéculoos |  Moelleux chocolat |

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Pastèque (BIO)
Mâche et dès d'emmental
 Concombre (BIO) sauce
ciboulette

Plat

 couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous

  Sauté de boeuf (BIO)
sauce brune
 Flageolets verts
Pommes vapeurs

Tomate mozzarella
Salade iceberg aux croûtons

Beignets de calamar
Sauce tartare
 Riz (BIO)

 Raviolis aux légumes
  Fromage râpé (BIO)

Fromage

Buchette de chèvre
Fromage frais nature (carré
croc lait)
Carré de l'Est

 Pont l'Evêque
Vache picon
Chantailou

Dessert

Gélifié saveur vanille
Gélifié saveur caramel
Petit suisse aux fruits

 Cake citron

 Yaourt brassé fraise (BIO)
Spécialité pomme framboise
Spécialité pomme banane

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)
Crème dessert praliné



Local



CE2



Contient du porc



Bio



VBF

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



Végétarien



Recette du chef



AOP



HVE



VPF



Global G.A.P



Label rouge



Pâtisserie du chef

*Présence de porc

Rouge

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Melon
Salade de mâche aux noix

Plat

 Pavé fromager sauce
normande
Boulgour aux petits légumes

  Sauté de porc* (BIO) à la
provençale
Semoule
Ratatouille de légumes

Fromage

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

Dessert

  Fromage blanc (BIO) et son
coulis de fruits rouge
 Fromage blanc (BIO) aux
pralines roses

 Fruit de saison
 Fruit de saison

REPAS AMERICAIN



  Coleslaw (carotte BIO,
chou blanc BIO, mayonnaise)
Coeur de frisée - tomate cerise
Salade verte et maïs vinaigrette

 Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites



Donut au sucre
Donut au chocolat



 Poisson meunière sauce
crème
 Riz (BIO)
Poêlée de légumes à l'abricot
sec

 Saint Nectaire
Vache qui rit
Recette Madame Loïk

Fruit de saison
 Fruit de saison
Yaourt aromatisé

 Local
 MSC
 Issue de Label
Rouge

 CE2
 Végétarien
 VPF

 Contient du porc
 Recette du chef
 Global G.A.P

 Bio
 AOP
 Label rouge

 VBF
 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

 Carottes râpées à l'orange
Radis croque sel

Plat

Cordon bleu (volaille)
Batonnière de légumes
Lentilles aux oignons

Ragoût de poisson au lait de coco
 Riz (BIO)
Poêlée de poivrons

Fromage

 Cantal
Chantailou
Gouda

Dessert

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)
Yaourt aux fruits mixés

Spécialité pomme framboise
Crème dessert caramel

REPAS FROID

 Pastèque (BIO)
 Melon

 Jambon blanc*
Salade de Pâtes (garniture froide)

 Fromage blanc au daim
 Fromage blanc et son coulis de fruits jaune

REPAS FROID

Tomate au persil
 Concombre (BIO)
vinaigrette

 Oeufs durs (BIO)
mayonnaise
 Salade de pommes de terre façon piémontaise

 Marbré cacao