

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon	Oeufs durs mayonnaise	 Betterave vinaigrette	 Concombre (BIO) sauce ciboulette	 Taboulé
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Blé Batonnière de légumes	 Pavé de colin sauce citron   Gratin dauphinois	  Egréné de boeuf (BIO) sauce chili Riz  Chili végétarien	 Sauté de porc* sauce Bercy Fromage râpé Pâtes Sauté de dinde sauce bercy  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	Filet de poulet sauce brune  Pommes vapeurs Beignets de chou-fleur  Galette de blé et oignons sauce orientale
Fromage	 Edam (BIO)	Mimolette	Cantafrais	Brie	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	 Fruit de saison (BIO)	 Fruit de saison	Chou à la crème vanille	 Purée de pomme (BIO)



HVE



CE2



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.



Végétarien



MSC



VBF



Contient du porc

\*Présence de porc



Local



AOP



Global G.A.P

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Haricot vert vinaigrette	 Pastèque	Crêpe au fromage	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat		  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de légumes et pommes de terre	Emincé de poulet sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Ecrasé de pomme de terre Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus
Fromage		Saint Paulin	 Petit suisse (BIO) + sucre	Vache qui rit	  Maroilles
Dessert		 Fruit de saison	Tarte au flan	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Macédoine mayonnaise	<b>REPAS FROID</b>  Concombre (BIO) vinaigrette	Rillettes de saumon	Tomates sauce basilic	 Melon
Plat	  Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	  Jambon blanc*  Salade de pommes de terre façon piémontaise Jambon dinde Thon mayonnaise	Escalope de volaille sauce napolitaine Fromage râpé Pâtes  Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine	 Poisson meunière  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes  Nuggets végétal
Fromage	Buchette de chèvre	Tomme blanche	 Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits	 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert pistache	 Fruit de saison	Beignet à la pomme	Yaourt aromatisé

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Roulade de surimi  
mayonnaise

 Pastèque

Salade iceberg

 Concombre (BIO) à la  
crème

**REPAS FROID**

Tomate au persil

Plat

 Aiguillette de dinde (BIO)  
sauce suprême  
Fromage râpé  
Pâtes  
 Nem aux légumes sauce  
au romarin

Ragoût de poisson  
Aubergines grillées  
 Pommes boulangères

 Lasagne de boeuf VBF  
 Lasagne de légumes

 Pizza au fromage  
Salade iceberg

  Rôti de porc\*  
Sauce mayonnaise  
 Taboulé (BIO) à l'oriental  
Rôti de dinde  
 Oeufs durs

Fromage

Boursin AFH

 Rondelé (BIO)

Gouda

Petit suisse aux fruits

 Cantal

Dessert

 Fruit de saison

Barre pâtissière

 Fromage blanc façon  
straciatella

Eclair vanille

 Fruit de saison (BIO)



HVE



CE2



Bio



Recette du chef



Végétarien



MSC



VBF



Contient du porc



Local



AOP



Global G.A.P.



VPF



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