

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon  Céleri rémoulade			Tomate vinaigrette Salade verte et dès d'emmental
Plat	 Carré fromage fondu Sauce crème  Haricot vert Pâtes	 Fricassée de poisson sauce tomate  Pommes boulangères		  Bœuf (BIO) bourguignon  Riz (BIO)  Carottes vichy (BIO)  Blanquette de légumes	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Lingot blanc à la tomate  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	Vache picon Rondelé nature Tomme grise			 Gouda (BIO) Tomme blanche Chanteneige	
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison Flan saveur caramel	 Compote de pomme Spécialité pomme framboise Yaourt aromatisé		 Crème dessert chocolat (BIO) Crème dessert vanille Compote de fruits	 Cake

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pastèque Radis + beurre  Concombre (BIO) à la crème			  Carottes râpées Avocat vinaigrette	<b>MENU DU NORD</b>
Plat	 Rôti de dinde sauce crème  Coquillettes (BIO)  Fricassé de colin sauce crème	  Boulettes de boeuf (BIO) sauce curry Petits pois à l'étuvée carottes  Falafel quinoa sauce curry		 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage		Camembert Emmental St Morêt			  Maroilles Fraidou Boursin ail et fines herbes
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat  Fruit de saison	 Fruit de saison  Fruit de saison Yaourt nature		 Fruit de saison  Fruit de saison Yaourt aux fruits	 Marbré cacao





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<p> Céleri rémoulade</p> <p> Melon</p>				<p><b>CIAO L'ITALIE !</b></p> <p>Tomate mozzarella</p> <p>Poivrons au vinaigre balsamique</p> <p>Salade verte et dès de mimolette</p> <p></p>
Plat	<p>  Rôti de boeuf sauce ketchup</p> <p>  Purée crécy (pommes de terre, carottes)</p> <p> Omelette</p>	<p>  Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons)</p> <p> Riz (BIO)</p>		<p>Beignets de calamar</p> <p>Sauce tartare</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p> Haricots beurre</p>	<p>Escalope de volaille sauce milanaise</p> <p>Pâtes</p> <p> Galette ratatouille sauce milanaise</p> <p></p>
Fromage		<p> Vache qui rit (BIO)</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Gouda</p>		<p>Brie</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fripons</p>	<p></p> <p></p>
Dessert	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p> Fruit de saison (BIO)</p> <p> Fruit de saison</p> <p>Crème dessert caramel</p>		<p> Cake citron</p>	<p> Fruit de saison</p> <p> Fruit de saison</p> <p> Fromage blanc et miel</p> <p></p>

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Salade d'endives aux pommes  Concombre (BIO) sauce bulgare Salade mimosa			 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)   Coleslaw
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco   Gratin dauphinois	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Riz (BIO)  Carotte vichy  Carré fromage fondu		  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées  Poêlée de colin doré au beurre sauce crème
Fromage	 Cantal Buchette de chèvre Cantadou			Mimolette Camembert Vache qui rit	
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison Liégeois vanille	Ile flottante  Yaourt brassé fraise (BIO)		 Fruit de saison  Fruit de saison Yaourt nature sucré	 Moelleux pomme

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Céleri (BIO) rémoulade  Salade nantaise (mâche, betteraves)  Chou-fleur sauce cocktail			Salade verte et maïs vinaigrette   Chou blanc sauce curry et raisins secs Salade iceberg	
Plat	 Omelette basquaise (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	   Rôti de porc* sauce tomate Boulgour aux petits légumes Rôti de dinde sauce tomate  Cassolette de poisson à la provençale		 Lasagne de boeuf VBF  Lasagne de légumes	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage		Saint Paulin Vache qui rit Emmental			Coulommiers Tomme blanche Chanteneige
Dessert	 Yaourt vanille (BIO) Yaourt aux fruits mixés  Fruit de saison	 Fruit de saison  Fruit de saison		Crème dessert caramel Crème dessert praliné  Compote de pomme	 Fruit de saison  Fruit de saison Cocktail de fruits



Local



HVE



Végétarien



CE2



MSC



Recette du chef



Bio



VBF



Global G.A.P



Pâtisserie du chef



Issue de Label



AOP



VPF



Contient du porc

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				 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette Salade iceberg aux croûtons	 Panais rémoulade  Chou rouge vinaigrette et mimolette Mâche et dès d'emmental
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes  Pavé de colin sauce crème	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)		  Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous  Semoule (BIO)	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde  Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons Buchette lait de mélange St Morêt	 Pont l'Evêque Carré frais Boursin ail et fines herbes			
Dessert	 Fromage blanc au daim  Fromage blanc aux mille couleurs  Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison  Fruit de saison Crème dessert pistache		 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison  Fruit de saison Purée poire



Local



HVE



Végétarien



CE2



MSC



Recette du chef



Bio



VBF



Global G.A.P



Pâtisserie du chef

Issue de Label



AOP



VPF



Contient du porc

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

\*Présence de porc

Rouge


**LES JOURNÉES DU GÔÛT : LES SECRETS DES COURGES**

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		Salade aux segments de mandarine Salade d'endives aux noix Chou blanc mayonnaise			Salade de carottes et courges à l'orientale Chou-fleur à la flamande Salade verte aux dès de Bleu
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc* (BIO) sauce curry Haricots beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron
Fromage	Camembert (BIO) Samos Edam			Vache picon Tomme des Pyrénées Saint Paulin	
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison Yaourt nature	Yaourt aromatisé Yaourt aux fruits mixés Spécialité pomme framboise		Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille Flan saveur caramel Yaourt nature sucré



Local



HVE



Végétarien



CE2



Global G.A.P



Contient du porc



MSC



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		 Endives vinaigrette	 Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	  Emincé de porc* label sauce à la sauge  Semoule (BIO)  Poêlée de carottes à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge  Waterzooï de poisson	 Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de brocolis et pomme de terre	 Samoussa aux légumes et son jus Petits pois à la basquaise	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes   Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam			 Chanteneige (BIO)	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	 Moelleux chocolat	 Fruit de saison	Ile flottante



Local



HVE



Végétarien



CE2



MSC



Recette du chef



Bio



VBF



Global G.A.P



Pâtisserie du chef



Issue de Label



AOP



VVF



Contient du porc

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	 Chou blanc vinaigrette		  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Salade verte et maïs vinaigrette	<b>MENU HALLOWEEN</b>
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Filet de volaille BIO sauce poulet Lentilles aux carottes  Bouchée courgette menthe sauce au basilic	 Cheese burger Mayonnaise (dosette) Frites  Cheese végétarien	Pavé au veau haché sauce orientale  Semoule (BIO) Légumes tajines   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	 Hachis parmentier végétarien de patate douce 
Fromage		Coulommiers			Mimolette
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Cake Halloween 



Local



HVE



Végétarien



CE2



MSC



Recette du chef



Bio



VBF



Global G.A.P.



Pâtisserie du chef



Issue de Label



AOP



VPF



Contient du porc

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	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette  Chou rouge vinaigrette Salade Créole (ananas, surimi, mayonnaise, épices)			 Céleri rémoulade  Panais rémoulade  Salade bulgare
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO)  Brocolis (BIO) au beurre  Waterzooï de poisson		Colin pané sauce crème  Petits pois à l'oignon	  Braisé de porc* (BIO) au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage				 Saint Nectaire Chanteneige Camembert	
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison Yaourt nature sucré	 Crème dessert vanille (BIO) Crème dessert caramel  Fruit de saison		 Fruit de saison  Fruit de saison Yaourt nature	 Fromage blanc aux pralines roses  Fromage blanc façon straciattella  Compote de pomme



Local



HVE



Végétarien



CE2



MSC



Recette du chef



Bio



VBF



Global G.A.P



Pâtisserie du chef



Issue de Label



AOP



VPF



Contient du porc

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

\*Présence de porc