




















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes et Céleri rapés		Salade Strasbourgeoise* Salade de pommes de terre au surimi	Potage potiron	 Pâté* de campagne Terrine de poisson sauce cocktail
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Coquillettes		Paëlla au poulet sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	 Sauté de boeuf aux olives Semoule  Falafel quinoa sauce aux olives	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Brocolis  Pomme vapeur (BIO) Rôti de dinde sauce dijonnaise  Pavé de colin sauce dijonnaise
Fromage	Petit suisse sucré		Fromage ovale	Mimolette	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	 Crème dessert vanille (BIO)


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté tomates	Macédoine mayonnaise	 Betterave vinaigrette	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise
Plat	 Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets  Samoussa aux légumes sauce crème	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Pavé au veau haché Sauce tomate Frites  Croustillant au fromage	 Rôti de boeuf Sauce Provençale Piperade  Coquillettes (BIO)  Galette ratatouille	 Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage	 Camembert (BIO)	Vache picon	Carré frais	Petit suisse sucré	Brie
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé	Carré fourré fraise	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)




 Local

 Issue de Label Rouge


 MSC

 Contient du porc

 VPF

 Global G.A.P

 Végétarien

 CE2








 Recette du chef



 VBF


 Bio


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 du jour (BIO)	  Coleslaw	Radis croque sel	Roulade de surimi mayonnaise	Salade mimosa
Plat	  Falafels (BIO) sauce orientale  Duo de carotte et pomme de terre	 Gratin de pâtes au jambon* Fromage râpé  Gratin de pâtes façon mac en cheese	 Rôti de boeuf Ketchup (dosette) Pommes de terre Rostis  Galette panée pois légumes sauce tomate	 Blanquette de poisson sauce à l'ancienne Riz Légumes du bouillon	 Emincé de volaille sauce barbecue Potatoes Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare
Fromage	Emmental	 Petit suisse fruit (BIO)	Camembert	Edam	Cantafras
Dessert	Gaufre chocolat	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison	 Compote de pomme




 Local

 Issue de Label


Rouge


 MSC


 Contient du porc

 VPF

Global G.A.P


 Végétarien

 CE2

 Recette du chef



















 VBF

 Bio

 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	 Betterave vinaigrette	 Coleslaw	Pizza au fromage	Radis croque sel	 Potage du jour (BIO)
Plat	  Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz  Pavé fromager sauce tomate	 Tranche de colin sauce hollandaise  Haricot vert Pomme Vapeur	Cordon bleu (volaille) Purée de petits pois et pommes de terre  Croq pané de blé fromage	  Rôti de porc* Sauce Brune Pomme de terre/ fromage à raclette  Rôti de dinde  Omelette	 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse sucré	Coulommiers	Vache picon	Emmental	 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	Barre pâtissière	Crème dessert caramel	 Compote de pomme	 Fruit de saison




 Local


 Issue de Label Rouge

 MSC

 Contient du porc

 VPF

 Global G.A.P

 Végétarien

 CE2

 Recette du chef















 VBF


 Bio


 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	Potage poireaux	 Céleri rémoulade	Oeufs durs mayonnaise	  Coleslaw	Macédoine mayonnaise
Plat	 Emincé de volaille sauce crème  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles  Fricassé de colin sauce crème	 Boulettes de boeuf sauce yassa Brunoise de légumes  Pâtes (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce yassa	 Tarte aux fromages Salade iceberg	 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Riz aux petits légumes	Colin pané sauce citron Carotte sauce blanche Blé
Fromage	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré	Camembert	Edam	Gouda
Dessert	 Fruit de saison	Cookie Pépité chocolat noir	 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison	Gélifié saveur chocolat




 Local


 Issue de Label Rouge

 MSC

 Contient du porc

 VPF

 Global G.A.P

 Végétarien

 CE2

 Recette du chef



 VBF

 Bio


 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	Potage carotte	 Carottes râpées	 Taboulé	REPAS DE FÊTES Oeufs durs au surimi mayonnaise 	 Betterave vinaigrette
Plat	 Parmentier végétarien Salade iceberg	 Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes  Nuggets végétal	Pépité de volaille sauce marron  Haricot vert Pommes de terre sourires Pavé de Saumon sauce citron	 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Chanteneige	Mimolette	Recette Madame Loïk		Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat 	 Fruit de saison (BIO)





 Local


 Issue de Label Rouge

 MSC

 Contient du porc

 VPF


 Global G.A.P


 Végétarien

 CE2













 Recette du chef

 VBF













 Bio

 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	 Coleslaw	Salade verte et dès de mimolette	 Saucisson à l'ail* et cornichon Rillettes de saumon		Potage tomates basilic
Plat	 Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	 Tortellini Epinards Ricotta Fromage râpé	Pilons de poulet rôti et son jus  Haricot vert  Gratin dauphinois  Falafel (pois chiche) sauce Tomate		 Egréné de boeuf sauce chili Riz  Chili végétarien
Fromage	Tomme noire	 Pont l'Evêque	Carré de l'Est		Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Eclair vanille		 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	 Betterave vinaigrette	Céleri râpé rémoulade au paprika	 Trio de carotte, céleri et maïs		Potage potiron
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	  Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg   Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Nuggets de poulet plein filet Sauce Barbecue Gratin de patate douce Nuggets de poisson		 Poisson meunière Sauce béarnaise Fromage râpé Pâtes
Fromage	Vache picon	Petit suisse sucré	Camembert		 Cantal
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat		 Fruit de saison

