

	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 Coquillette		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)



📍 Local

➡ Issue de Label

Rouge

➡ MSC

📍 Contient du porc

👉 VPF

Rouge

➡ Global G.A.P.

👉 Végétarien

👉 CE2

Rouge

➡ Global G.A.P.

👉 VBF

👉 Bio

Rouge

➡ 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	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 Crustillant au fromage	Rôti de boeuf Sauce Provençale Piperade Coquillette (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)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage du jour (BIO)	Coleslaw			
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	Radicchio croque sel	Roulade de surimi mayonnaise	Salade mimosas
Fromage	Emmental	Petit suisse fruit (BIO)	Camembert	Edam	Cantafrails
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

Végetarien

Global G.A.P.

 CE2

VBF

Bio

HVE

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	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

	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		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 Pépite chocolat noir	Spécialité pomme pêche	Fruit de saison	Gélifié saveur chocolat



**Lundi**

Entrée Potage carotte

Plat Parmentier végétarien  
Salade iceberg

Fromage Chanteneige

Dessert Fruit de saison

**Mardi**

Carottes râpées

Pavé de colin sauce aurore  
Julienne de légumes  
(carottes, courgette, céleri)  
Riz

Mimolette

Crème dessert vanille (BIO)

**Mercredi**

Taboulé

Nuggets de poulet plein filet  
Ketchup (dosette)  
Potatoes  
Nuggets végétal

Recette Madame Loïk

Fruit de saison

**Jeudi****REPAS DE FÊTES**Oeufs durs au surimi  
mayonnaisePépite de volaille sauce  
marronHaricot vert  
Pommes de terre sourires  
Pavé de Saumon sauce citronBûche pâtissière, clémentine,  
petit chocolat**Vendredi**

Betterave vinaigrette

Egréné de boeuf à la  
bolognaise  
Pâtes  
Egréné végétal + sauce  
tomate

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison (BIO)



Local

Issue de Label

Rouge

MSC

Contient du porc

VPF

\*

Végétarien

CE2

\*

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

Global G.A.P

Recette du chef

HVE

	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)	➡ Tortillini 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



Local



Contient du porc



Végétalien

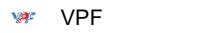


VBF

Issue de Label  
Rouge

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.



VPF



Recette du chef



CE2



HVE



Bio

AOP">

\*Présence de porc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Céleri râpé remoulade 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



Local

Contient du porc

Végétarien

VBF

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.

VPF

CE2

Bio AOP

MSC

Global G.A.P

\*Présence de porc

Recette du chef

HVE

Pâtisserie du chef