

Lundi

Entrée

Jambon blanc*
 Pomme de terre/ fromage à raclette

Vache picon
 Coulommiers

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

Mardi

Emincé de poulet sauce colombo
 Riz Pilaf avec oignons
 Haricot vert à l'échalote (BIO)

Saint Nectaire
 Pont l'Evêque

Galettes aux pommes

Mercredi

Salade verte et dès de mimolette
 Carottes râpées

Colin d'Alaska pané
 Chou-fleur (BIO)
 Pommes de terre (BIO) sauce blanche

Fruit de saison
 Fruit de saison

Jeudi

Potage poireaux

Nuggets végétal
 Ketchup (dosette)
 Coquillettes (BIO)

Yaourt aromatisé
 Yaourt aux fruits

Vendredi

Lundi

Entrée

Plat	  Falafels (BIO) sauce tomate Ratatouille de légumes Semoule
Fromage	Edam Gouda
Dessert	Flan saveur vanille Flan saveur chocolat

Mardi
 Taboulé
Salade de pommes de terre et cornichon

  Sauté de boeuf (BIO)
sauce forestière
Riz créole

 Fruit de saison
 Fruit de saison
Mercredi

Jeudi

Potage légumes

Cordon bleu (volaille)
Sauce napolitaine
 Fusillis

 Compote de pomme
Purée poire
Yaourt nature
Vendredi
 Pavé de hoki sauce hollandaise
  Ecrasé de pomme de terre

Carré de l'Est
Rondelé ail et fines herbes

  Fruit de saison (BIO)
  Fruit de saison (BIO)
Velouté nature


HVE



Contient du porc



Saveur en Or



VPPF

Issue de Label
Rouge

Global G.A.P.

Bio
Recette du chefMSC
VBFVégétarien
Local

AOP

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 Potage légumes verts

Plat Emincé de poulet sauce normande
Riz (BIO) pilaf

Fromage

Dessert Fruit de saison (BIO)
Fruit de saison (BIO)**Mardi**Lentilles sauce tomate façon bolognaise
PâtesGouda
Fromage frais nature (carré croc lait)Crème dessert chocolat
Crème dessert vanille**Mercredi****Jeudi**

Salade aux croûtons

Raclette savoyarde*
(pomme de terre, lardons, fromage raclette)**Vendredi**Colin pané quartier citron
Boulgour aux petits légumesSaint Nectaire
CantalFruit de saison (BIO)
Fruit de saison (BIO)

HVE



Contient du porc



Saveur en Or



VPF



Issue de Label Rouge



Global G.A.P



Bio

Recette du chef



MSC

VBF



Végétarien Local



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

Entrée

Bouchée de poulet mariné
oriental
Riz aux petits légumes

Pont l'Evêque
Maroilles

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

Mardi

Méli mélo de carottes
râpées vinaigrette

Couscous végétarien
sauce au ras el hanout
Légumes couscous
Semoule

Liégeois chocolat
Liégeois vanille

Mercredi

Colin d'Alaska pané
Sauce catalane
Coeur de blé
Haricots verts

Buchette de chèvre

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

Jeudi

Potage parmentier

Rôti de porc* sauce
aux oignons
Purée de pomme de terre
Brocolis

Compote de pomme
Spécialité pomme abricot

Vendredi

HVE

Contient du porc

Saveur en Or

VPF

Issue de Label Rouge

AOP

Pâtisserie du chef

Global G.A.P

CE2

Bio

Recette du chef

VBF

Végétarien Local

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 Potage légumes

Plat  Omelette
 Sauce tomate
 Pâtes

Fromage

Dessert Crêpe sucrée

MardiKnack volaille et son jus
Lentilles
 CarottesSaint Paulin
Tartare ail et fines herbes Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)**Mercredi** Samoussa aux légumes
 Nem de légumes Sauté de poulet au caramel
 Riz façon cantonais Fruit de saison
 Fruit de saison**Jeudi** Filet de hoki sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Pommes de terre persilléesVache picon
Brie

Yaourt nature sucré

Vendredi

HVE



Contient du porc



Saveur en Or



VPF



Issue de Label Rouge



Global G.A.P.



CE2



Bio

Recette du chef



MSC

VBF



Végétarien Local



VBF



AOP



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

Entrée Potage légumes verts

Plat  Carbonara* (lardons*)
Fromage râpé
 Pâtes

Fromage

Dessert  Fruit de saison (BIO)
**Mardi** Macédoine (BIO)
mayonnaise
 Betterave (BIO) vinaigrette Curry de pois chiches,
courgette (BIO) et pulpe de
tomate
Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)
 Pomme vapeur (BIO)

Beignet au chocolat

Mercredi**Jeudi** Pavé de colin sauce curry
coco
 Riz (BIO)Camembert
Saint PaulinCrème dessert chocolat
Crème dessert vanille**Vendredi**Salade iceberg vinaigrette
 Céleri rémouladeEmincé de volaille façon
kebab sauce blanche
 Pommes de terre rissolées Compote de pomme
Purée poire

HVE



Contient du porc



Saveur en Or



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



Bio



Recette du chef



MSC



VBF



Végétarien



Local



AOP



Pâtisserie du chef



Global G.A.P



CE2

Lundi

Entrée

✓ Samoussa aux légumes et son jus
Riz

Fromage

Yaourt aromatisé

Mardi

📍 Carottes râpées à l'orange
Curry de poulet
Batonnière de légumes
Semoule

Liégeois vanille

Mercredi

Crepe au fromage
🕒🕒🕒 Rôti de porc* sauce marengo
Potatoes
Petits pois

Compote de pomme

Jeudi

Potage poireaux
✖️ Sauté de boeuf façon pot au feu
Pâtes

Fruit de saison

Vendredi

Tranche de colin gratiné
Pommes vapeurs
Fondue de poireaux à la crème

Edam

Eclair au chocolat



HVE



Contient du porc



Saveur en Or



VPF

Issue de Label
RougeAOP
Pâtisserie du chef

Global G.A.P.

CE2

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



Bio

MSC
Recette du chefVBF
Végétarien
Local

*Présence de porc

Lundi

Entrée

 Rôti de dinde
 Sauce napolitaine
 Pâtes

Fromage

Yaourt nature sucré

Mardi
 Rillettes de porc* et cornichons

 Hachis parmentier
 Salade iceberg

 Fruit de saison
Mercredi
 Coleslaw

 Saucisse de Strasbourg* et son jus
 Pommes vapeurs
 Lentilles aux oignons

 Flan saveur chocolat
Jeudi
 Pavé au saumon haché
 sauce crème
 Riz

 Carotte vichy

Fraidou

 Fruit de saison
Vendredi

Betteraves rouges à la crème

 Falafel quinoa sauce
 Tomate
 Ratatouille de légumes
 Semoule

 Cake citron


HVE



Contient du porc



Saveur en Or



VPF

Issue de Label
Rouge

AOP



Pâtisserie du chef



CE2

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



Bio

Recette du chef



MSC

VBF



Végétarien

Local

Global G.A.P

CE2

*Présence de porc