











SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PORTUGAIS 📍 Endives vinaigrette	ALLEMAND Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun) 🌱 Carottes râpées à la coriandre	ANGLAIS Salade verte et maïs vinaigrette	ITALIEN Pizza au fromage	ESPANOL Gaspacho à la tomate (froid)
Plat	🐟 Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur	🇷🇺 Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes ✅ Bouchée de légumes du soleil sauce crème	🌭 Saucisse* sauce aux oignons 📍 Purée de pomme de terre 🌱 Petits pois à l'oignon ✅ Roulé végétal et son jus	🌱 Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise 🌱 Pâtes (BIO) 🐟 Pavé de colin sauce à la milanaise	✅ Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Petit cotentin aux herbes	🌱 Edam (BIO)	Mimolette	Mozzarella	🌻 Pont l'Evêque
Dessert	🌱 Fruit du jour (BIO)	Tarte aux pommes	📖 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	🌱 Fruit du jour	📍 Flan saveur caramel
Goûter			Fruit du Jour Carré fourré abricots		




















 Local
 Végétarien
 Recette du chef
 CE2
 Contient du porc
 Global G.A.P
 MSC
 Bio

 VBF
 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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	REPAS INDIEN Potage légumes	  Céleri rémoulade (BIO) Salade mimosa	 Carottes râpées vinaigrette (BIO) Salade mêlée aux noix	REPAS DU PRINTEMPS  Rillettes de thon + toast	Sardine à la tomate
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne Poisson tandoori	 Pâtes à la napolitaine Fromage râpé	Pavé au veau haché sauce à la sauge  Epinards hachés cuisinés Blé  Galette de soja aux petits légumes sauce crème	 Rôti de porc* sauce miel et romarin  Haricot vert (BIO) Pommes de terre noisette  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	 Filet de merlu sauce crème Semoule  Brocolis
Fromage	 Brie (BIO)	Fripons	Emmental	Petit suisse aux fruits	 Cantal
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille	Yaourt au fruit mixé	 Moka du chef	 Fruit du jour (BIO)
Goûter			 Spécialité Poire Gâteau cacao amandes		



DECOUVERTE DES CULTURES CULINAIRES DU MONDE




















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		ASIE Salade sojanade	EUROPE Salade d'endives aux croustons	AMERIQUE salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	AFRIQUE Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate)
Plat		✓ Samoussa aux légumes et son jus Riz cantonnais	48 VBF Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Tortis ✓ Egréné végétal + sauce tomate	Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées 48 Chou fleur au beurre (BIO)	Colombo de poulet 48 Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec ✓ Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons)
Fromage		Cantadou	Camembert	Tartare nature	Saint Nectaire
Dessert		48 Fruit du jour (BIO)	Compote de pomme	Fromage blanc aux mille couleurs	48 Fruit du jour (BIO)
Goûter			Petit suisse aux fruits Galette beurre St Sauveur		



























- Local
- CE2
- MSC
- VBF
- Végétarien
- Contient du porc
- Bio
- AOP
- Recette du chef
- Global G.A.P
- Label rouge
- HVE
- Saveur en Or

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	 Cervelas* et petits oignons Roulade de surimi mayonnaise	  Chou-fleur à la flamande Salade de mâche	Julienne de betterave cuite Fond d'artichaut vinaigrette	 Tomate au persil (BIO) Radis croque sel	Salade iceberg aux croûtons Courgettes crues rapées aux fines herbes
Plat	  Hachis parmentier (BIO)  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Aiguillette de volaille sauce forestière Poêlée de champignons  Pâtes (BIO)  Pavé fromager sauce normande	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise  Flageolets verts  Carotte vichy	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	  Maroilles	Cantafrais	Fraidou	Gouda	Chèvre
Dessert	 Fruit du jour	Liégeois chocolat	 Fruit du jour (BIO)	Beignet à la pomme	 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter			Yaourt à boire Moelleux au citron		




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Carottes râpées Concombres sauce vinaigrette	Macédoine mayonnaise Salade de coeurs de palmier au surimi	Salade verte et dès d'emmental Tomate vinaigrette	 Chou-fleur sauce cocktail   Coleslaw	Pizza au fromage
Plat	  Omelette nature (BIO) Piperade  Coeur de blé	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Haricot vert  Riz (BIO)  Fricassé de colin sauce nantua	Pilons de poulet rôti et son jus   Gratin dauphinois (BIO)  Galette de légumes mozzarella // sauce crème	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes	  Jambon blanc* Sauce Barbecue Beignets de chou-fleur  Bouchée sarrasin
Fromage	Chantailou	 Pont l'Evêque	Fromage frais nature (carré croc lait)	Tomme blanche	St Morêt
Dessert	 Crème dessert vanille	 Fruit du jour	 Fromage blanc aux pralines roses	 Fruit du jour (BIO)	 Purée de Pomme (BIO)
Goûter			Spécialité pomme framboise Madelon		



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Salade de soja vinaigrette	Salade d'endives aux raisins secs Salade mimosa	Concombre à la crème (BIO) Chou blanc mayonnaise	Betterave vinaigrette à l'ancienne Salade coeurs d'Artichaut	Salade bulgare Tomates sauce basilic
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce citron Epinards hachés cuisinés Pomme vapeur (BIO)	Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	Rôti de porc* label sauce moutarde Purée crécy (pommes de terre, carottes) Palet de pois chiche et betteraves sauce brune	Cheese burger Ketchup (dosette) Potatoes Cheese végétarien	Sauté de dinde sauce aux herbes Riz Fondue de poireaux à la crème Poisson meunière + sauce tartare
Fromage	Saint Paulin	Carré frais	Edam	Cantal	Petit cotentin nature
Dessert	Fruit du jour	Gaufre Liégeoise	Ile flottante	Fruit du jour (BIO)	Yaourt brassé banane (BIO)
Goûter	Fromage blanc aromatisé Ourson fourre chocolat	Fruit du Jour Yaourt à boire	Croissant Fruit du Jour	Petit suisse aux fruits Mini cake pépite chocolat	Pâte à tartiner Pain



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri aux pommes (BIO)  Coleslaw	Salade de pâtes aux petits légumes   Salade de pommes de terre		 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Tomate au persil (BIO)
Plat	 Daube de boeuf Poêlée de courgette  Pommes boulangères  Samoussa aux légumes et son jus	 Carré fromage fondu Petits pois carottes à la française Pommes de terre sautées		 Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	 Quiche aux fromages Salade iceberg
Fromage	Emmental	 Saint Nectaire		Rondelé ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit du jour (BIO)		Liégeois vanille	 Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Lait aromatisé chocolat Biscuit fourré vanille		Fruit du Jour Madeleine pépite chocolat	Confiture Pain



SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	PORTUGAL Concombre à la crème (BIO) Carottes râpées à l'orange	SUEDE Rillettes de saumon + toast Oeufs durs mayonnaise			
Plat	Brandade de poisson	Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate			
Fromage	Mimolette	Fripons			
Dessert	Flan saveur caramel	Fruit du jour			
Goûter					



- Local
- CE2
- MSC
- VBF
- Végétarien
- Contient du porc
- Bio
- AOP
- Recette du chef
- Global G.A.P
- Label rouge
- HVE
- Saveur en Or

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