

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon  Rillettes de thon	Potage potiron	Salade verte et dès de mimolette  Chou blanc vinaigrette	 Carottes râpées à l'orange  Chou-fleur sauce cocktail	 Céleri (BIO) rémoulade  Salade d'endives aux noix
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin  Haricot Beurre  Pommes boulangères  Fricassé de colin sauce à l'aneth	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère	 Rôti de porc* et son jus  Carottes vichy Lentilles (BIO) Nuggets de poisson	 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron  Brocolis Riz
Fromage	 Cantal	 Brie (BIO)	Petit suisse aux fruits	Tartare nature	Emmental
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	 Fruit de saison	Barre pâtissière	 Yaourt Vanille (BIO)
Goûter			Gâteau pompon Lait nature		



Recette du chef

 Contient du porc MSC

Bio



Local



Végétarien



CE2



Issue de Label Rouge



VBF



AOP



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	Salade mimosa	Potage tomates	Salade de riz façon niçoise (riz, tomate quartiers, vinaigrette)  Salade gourmande de boulgour aux petits légumes	 Salade et maïs (BIO) vinaigrette   Brocolis sauce crème ciboulette	 Betterave vinaigrette Fond d'artichaut vinaigrette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur  Pavé de colin sauce dijonnaise	Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Battonnière de légumes  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry
Fromage	Chanteneige	Yaourt aromatisé	 Vache qui rit (BIO)	Tomme blanche	 Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire	Eclair vanille	 Fruit de saison
Goûter			Confiture Pain		



Recette du chef

 Contient du porc MSC

Local



Végétarien



CE2



Issue de Label Rouge



Global G.A.P



VBF



AOP



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

Entrée Potage légumes verts

Plat   Braisé de porc* (BIO) sauce marengo
Pommes vapeurs
Lingot blanc à la tomate
 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomateFromage  Saint NectaireDessert  Fruit de saison

Goûter

Mardi

Oeufs durs mayonnaise
 Mortadelle* et cornichonsPlat  Escalope de volaille sauce poulette
 Epinards hachés cuisinés
 Coeur de blé
 Waterzooï de poissonFromage  Edam (BIO)Dessert  Fromage blanc au spéculoos

Mercredi

Potage dubarry

Plat  Rôti de boeuf sauce forestière
Poêlée de champignons
Pommes rissolées
 Pavé fromager sauce normande

Fromage Cantadou

Dessert  Fruit de saison (BIO)Biscuit des Flandres
Yaourt aromatisé

Jeudi

NOUVEL AN CHINOIS

Salade asiatique (carotte, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)
 Salade bulgarePlat  Nem aux légumes
Sauce aigre douce
 Riz (BIO) façon cantonais

Fromage Petit suisse sucré

Dessert  Moelleux chocolat cocoBiscuit des Flandres
Yaourt aromatisé

Vendredi

Salade aux segments de mandarine
 Chou-fleur à la flamande (BIO)Plat  Filet de merlu sauce hollandaise
  Gratin dauphinois

Fromage Fripons

Dessert Ile flottante

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	LA FÊTE DE LA CRÊPE   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Mâche et dès d'emmental	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Salade coeurs d'Artichaut	 Taboulé   Salade de pommes de terre	Potage carotte	Sardine à l'huile  Endives vinaigrette
Plat	  Jambon blanc*   Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles  Falafel quinoa sauce à l'oignon	 Omelette Ratouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce bercy Pommes croustillantes aux herbes Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate	Beignets de calamar Sauce béarnaise   Gratin de brocolis et pomme de terre	  Carbonnade de bœuf (BIO) Pâtes  Curry de potiron et pois chiches
Fromage	Buchette de chèvre	St Morêt	Rondelé nature	  Maroilles	Mimolette
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat
Goûter			Purée de pomme Petit pain chocolat		

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Carottes râpées (BIO) persillées	Salade iceberg aux croûtons  Emincé de chou rouge rémoulade	Crêpe au fromage	Potage légumes	 Betterave vinaigrette à l'ancienne Salade de maïs et coeurs de palmier vinaigrette
Plat	 Hachis parmentier  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	  Rôti de porc* à l'ancienne Blé  Chou-fleur au beurre (BIO)  Pavé de colin sauce brestoïse	 Boulettes de boeuf sauce cumin Semoule Brunoise de légumes  Omelette nature sauce tomate	  Pates BIO façon mac and cheese de butternut	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoïse Frites
Fromage	Coulommiers	Vache picon	 Cantal	Yaourt nature sucré	Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Cake citron	 Purée de pomme (BIO)	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Lait nature	Confiture Pain	Lait aromatisé chocolat Gaufre flash	Madeleine Flan saveur caramel

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette Macédoine mayonnaise	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Salade mimosa  Salade d'endives aux pommes	Salade iceberg aux croûtons  Céleri râpé (BIO) rémoulade au paprika	Potage potiron
Plat	  Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Pâtes Piperade  Fricassé de colin sauce nantua	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz  Samoussa aux légumes et son jus	 Poisson meunière Gratin de poireaux et pomme de terre	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Cheese burger Potatoes  Cheese végétarien
Fromage	 Pont l'Evêque	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Edam	 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	 Yaourt nature sucré (BIO)	Gaufrette vanille	Crème dessert vanille	 Fruit de saison
Goûter	Brownies Lait nature	Pâte à tartiner Pain	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Spécialité pomme banane Moelleux au citron	Croissant Fromage blanc aromatisé

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulade de surimi mayonnaise 🍷 Salami danois* et cornichon	 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)  Chou-fleur sauce cocktail	Potage dubarry	Potage légumes	Salade verte et dès de mimolette  Emincé de chou rouge rémoulade
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Parmentier végétarien	Cordon bleu (volaille) Gratin de butternut  Carré fromage fondu	 Steak haché de boeuf sauce barbecue  Pâtes (BIO)  Poisson meunière sauce crème	  Sauté de porc* (BIO) sauce curry Semoule Légumes tajines   Falafels (BIO) sauce au ras el hanout
Fromage	 Emmental (BIO)	Tomme des Pyrénées	Recette Madame Loïk	 Saint Nectaire	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison	Semoule au lait	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Tarte aux pommes
Goûter			Petit suisse aux fruits Gâteau marbré cacao		