CE2

VBF

Bio

Saveur en Or

SEMAINE DES PAYS EUROPEENS





		COISE CE DEPARTEMENT				
LUNI	DI MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
Entrée	ALLEMAGNE Fond d'artichaut vinaigrette Macédoine mayonnaise	BELGIQUE Demi pomelos Salade d'endives aux noix	ITALIE Tomate mozzarella ☑Carottes râpées	IRLANDE Coleslaw Radis croque sel		
Plat	Saucisse de Francfort* et son jus MRoulé végétal et son jus Pommes Vapeur Chou choucroute	Emincé de volaille sauce waterzooï ✓Galette de quinoa à la provençale sauce crème Brocolis Riz (BIO)	Pâtes à la napolitaine (BIO) Gratin de crozet aux dès de volaille Parmesan râpé	Poisson meunière façon fish and chips Boulettes de boeuf sauce bercy Frites (BIO) Haricot beurre		
Fromage	Gouda ® Pont l'Evêque	Coulommiers Tomme noire	Buchette de chèvre St Morêt	Tomme blanche Chanteneige		
Dessert	Crumble aux pommes maison à la cannellle	Tarte au sucre ☑ 55 Gaufre Liégeoise	Pruit du jour ≗ Fruit du jour	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre		
	LÉGENDE	Les menus ne sont na	as contractuels, le service achats ét	ant tributaire des variations		
Local CF2	 		isionnements et des délais de comr			

*Présence de porc

AOP

Recette du chef

MSC MSC

Label rouge





				OISE LE DEPARTEMENT			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
Entrée	Julienne de betterave cuite Champignon à la Grecque	© Salami danois* et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Concombre vinaigrette (BIO) Chou-fleur sauce cocktail				
Plat	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Pâtes Brunoise de légumes	Cuisse de poulet rôti et son jus Filet de poisson de la marée sauce crustacée Haricot vert Gratin dauphinois (BIO)	Emincé de porc* label sauce à la sauge Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices Carottes vichy Lentilles aux oignons				
-romage		Emmental Fripons	Tomme des Pyrénées Cantadou				
Dessert	Fruit du jour Fruit du jour	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Spécialité pomme poire Purée pomme cassis				
Local AOP	LÉGEN ✓ Contient du porc ✓ Végét ✓ VBF 등 Savet	tarien 🚻 CE2 🌃 B	Les menus ne sont pas cont possibles des approvisionne *Présence de porc		étant tributaire des variations mmandes.		

HVE





				LE DEPAKIEIJENI	CE DEPARTEMENT		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI		
Entrée	REPAS APPERTISE Carottes râpées Haricots verts	Mâche aux croûtons ☑Céleri rémoulade	Melon Salade aux segments de mandarine	Tomates sauce basilic Concombre au curry	Macédoine mayonnaise Pointes d'asperges		
Plat	Raviolis au boeuf Raviolis aux légumes	Nem de volaille ✓Nem aux légumes sauce au romarin ✓Chou fleur au beurre (BIO) ✓Pommes boulangères	Aiguillette de volaille sauce catalane Cassolette de poisson à la provençale Pâtes (BIO) batonnière de légumes	Pavé au veau haché sauce oignons Filet de poisson de la marée sauce crème Riz (BIO) Epinards hachés cuisinés	Sauté de boeuf sauce tomate MGalette de soja aux petits légumes sauce ketchup Brocolis au beurre Frites (BIO)		
Fromage	Quatre quart Brownies	Saint Paulin Saint Nectaire	Bleu Samos	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Brie (BIO) Buchette lait de mélange		
Dessert	Compote de pomme Spécialité pomme fraise		Yaourt au fruit mixé Velouté nature et dosette de sucre	Flan pâtissier Marbré cacao maison	Fruit du jour Fruit du jour		



Label rouge







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

MSC

Label rouge





		CE DEPARTEMENT				
yara masa	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée		Champignon à la Grecque Maïs vinaigrette	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette) Radis / Beurre	Crêpe au fromage Tarte aux poireaux	Chou blanc sauce curry et raisins secs Tomate au persil	
Plat		Tortillini au boeuf	₩ Boulettes de boeuf sauce Chili Palet de pois chiche et betteraves sauce brune Haricot vert Semoule	 ☑ Jambon blanc* ☑ Bouchée sarrasin ☑ Purée de pomme de terre ☑ Carottes vichy 	Beignets de calamar à la romaine Sauce béarnaise Escalope viennoise Riz (BIO) Courgettes ail et persil	
Fromage		Edam ©Cantal	Tomme (BIO) Cantafrais	Mimolette Vache qui rit	Carré de l'Est Tartare aux noix	
Dessert		Spécialité pomme framboise Spécialité pomme pêche		Fruit du jour Fruit du jour	Ω Crème dessert chocolat Ω Crème dessert pistache	
		TOTALDE				
Local AOP	Contient du porc V			s contractuels, le service achats sionnements et des délais de co		

HVE



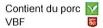


			OIS C		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri aux pommes Salade mimosa	Salade de pâtes aux petits légumes Taboulé	Salade du midi (salade,fenouil ,tomate, concombre) Carottes râpées à l'orange (BIO)	Blanc de poireaux cuit vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade iceberg aux croûtons Concombre sauce bulgare (BIO)
Plat	Curry de poulet Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO) Semoule Aubergines grillées	Cordon bleu (volaille) ✓Carré fromage fondu Riz à la basquaise ✓Petits pois carottes (BIO)	Paupiette de veau sauce au cumin Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita Gratin de brocolis Pommes Vapeur	Carbonnade de Boeuf Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Courgettes ail et persil Frites (BIO)	 ✔ Lasagne de boeuf VBF ✓ Lasagne de légumes Salade iceberg
Fromage	Camembert St Morêt	Pont l'Evêque Samos	Emmental Rondelé nature	Gouda (BIO) Petit cotentin ail et fines herbes	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits
Dessert	Fromage blanc au spéculoos Fromage blanc nature sucré	Fruit du jour Fruit du jour	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit du jour Pruit du jour	Clafoutis cerise cake aux pépites de chocolat maison
	LÉG	ENDE	Les menus ne sont pa	s contractuels, le service achats é	tant tributaire des variations















HVE







possibles des approvisionnements et des délais de commandes. *Présence de porc

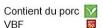




				LE DEPARTEMENT	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes cuites au curry Betterave vinaigrette	© Pâté forestier* et cornichons ■ Melon (BIO)	Salade de poivrons Salade mélée aux noix	tomates (BIO) sauce fenouil Concombre sauce aux fines herbes	Salade composée (salade, tomates, croûtons) Chou blanc vinaigrette et mimolette
Plat	Rôti de porc* label sauce charcutière Croustillant au fromage Pâtes (BIO) Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Fromage râpé	Aiguillette de volaille sauce catalane Filet de poisson de la marée sauce citron Courgettes ail et persil Purée de pomme de terre	Sauté de boeuf à la milanaise Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise Beignets de chou-fleur Riz	Quiche Lorraine * Quiche aux fromages Salade iceberg	Poisson meunière sauce crème Escalope de volaille sauce suprême Brocolis Pommes vapeurs (BIO)
Fromage	Saint Paulin Fraidou	Carré de l'Est Chanteneige	Brie Cantadou	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Maroilles Vache qui rit
Dessert	♀ Fruit du jour ♣ Fruit du jour	Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt nature sucré	lle flottante Semoule au lait	Salade de fruits frais Poire sauce chocolat	Fruit du jour Fruit du jour





















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



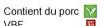


			LE DEPARTEMENT			
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
C	Brocolis sauce crème ciboulette Salade de mâche	Pastèque Demi pomelos	Macédoine mayonnaise Champignon à la Grecque	Céleri rémoulade (BIO) Courgettes crues rapées aux fines herbes	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre) Salade verte et maïs vinaigrette	
h E F	Sauté de dinde sauce aux nerbes Epinards hachés cuisinés Pommes sarladaises Fricassé de colin sauce nerbes	Egréné de boeuf à la bolognaise Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes Brunoise de légumes	© Saucisse de Strasbourg* sauce aux oignons MRoulé végétal sauce oignons Pommes Vapeur Chevriers verts à la tomate	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Filet de poisson de la marée sauce citron Carottes vichy Riz (BIO)	Pavé au veau haché sauce crème Tortilla oignon pommes de terre Pommes anglaise Poêlée de légumes ail et persil	
Fromage(Gouda Carré frais	Edam Tartare nature	©Cantal Vache picon	Bleu Cantafrais	Coulommiers Buchette lait de mélange	
4	Fromage blanc aromatisé Fromage blanc au daim (BIO)	©Compote de pomme Spécialité pomme banane	Fruit du jour Fruit du jour	Eclair vanille Eclair au chocolat		
	LÉCEN	IDE				















HVE





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





		LE LIEFANTEZZENT			
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Radis / Beurre Coleslaw	Saucisson à l'ail* et cornichon ☐Rillettes de thon	Tomate sauce ciboulette (BIO) Salade verte et dès d'emmental	Julienne de betterave cuite Salade de pois chiches vinaigrette	Carottes râpées persillées Concombre à la menthe	
 ☑ Gratin de pâtes carbonara ☑ Gratin de pâtes au fromage sauce tomate Fromage râpé 	Cheese végétarien Cheese burger Mayonnaise (dosette) Ketchup (dosette) Frites (BIO) Haricot beurre à l'échalote	forestière	Pavé de colin sauce à	Thon à la tomate VEgréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO) Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri	
Père Joseph St Morêt	Saint Nectaire Chanteneige	Carré de l'Est Fripons	Camembert Rondelé (BIO)	Edam Tomme grise	
Crème dessert caramelCrème dessert vanille	⊕Fruit du jour ♣Fruit du jour	Ananas au sirop Cocktail de fruits	Pruit du jour Pruit du jour	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	
	Radis / Beurre Coleslaw Gratin de pâtes carbonara Gratin de pâtes au fromage sauce tomate Fromage râpé Père Joseph St Morêt Crème dessert caramel	Radis / Beurre Coleslaw Coleslaw Cheese végétarien Cheese végétarien Cheese burger Mayonnaise (dosette) Ketchup (dosette) Fromage râpé Père Joseph St Morêt Cheese burger Mayonnaise (dosette) Ketchup (dosette) Frites (BIO) Haricot beurre à l'échalote Père Joseph St Morêt Crème dessert caramel	Radis / Beurre Coleslaw Cornichon Rillettes de thon Cheese végétarien Cheese végétarien Cheese végétarien Cheese burger Cheese burger Cheese burger Cheese burger Mayonnaise (dosette) Fromage sauce tomate Fromage râpé Carré de l'Est Fripons Crème dessert caramel Cornichon (BIO) Salade verte et dès d'emmental Cheese végétarien Cheese végétarien Cheese burger Mayonnaise (dosette) Cheese burger Mayonnaise (dosette) Cheese burger Cheese burger Cheese burger Mayonnaise (dosette) Cheese burger Cheese burger Cheese burger Mayonnaise (dosette) Cheese burger Cheese végétarien Cheese	Radis / Beurre Coleslaw Coleslaw Conichon Rillettes de thon Coleses végétarien Coles	





Contient du porc 💟



Végétarien 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