

LUNDI

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
Roulé 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 berycy
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 cannelle

Tarte au sucre
Gaufre Liégeoise

Fruit du jour
Fruit du jour

Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge
Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

LÉGENDE

Local
CE2
VBF

Contient du porc
Bio
Saveur en Or

Végétarien
AOP
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	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
Fromage	  Maroilles Rondelé ail et fines herbes	Emmental Fripons	Tomme des Pyrénées Cantadou
Dessert	 Fruit du jour   Fruit du jour	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	 Spécialité pomme poire Purée pomme cassis

LÉGENDE

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

	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 ✅ Galette 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	🍷 Fruit du jour 🌿 Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé Velouté nature et dosette de sucre	Flan pâtissier 📖 Marbré cacao maison	📍 Fruit du jour 🌿 Fruit du jour

LÉGENDE

📍 Local	🐷 Contient du porc	✅ Végétarien	🌿 CE2	🌿 Bio
🍷 AOP	🇫🇷 VBF	📖 Saveur en Or	📖 Recette du chef	🌿 Global G.A.P
🐟 MSC	📖 Label rouge	🇫🇷 VPF	🍷 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

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
 Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

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

Fruit du jour
 Fruit du jour

Crème dessert chocolat
 Crème dessert pistache

LÉGENDE

Local	Contient du porc	Végétarien	CE2	Bio
AOP	Label rouge	Saveur en Or	Recette du chef	Global G.A.P
MSC	VPF	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 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
 Fruit du jour

Clafoutis cerise
 cake aux pépites de chocolat maison

LÉGENDE

-  Local
-  Contient du porc
-  Végétarien
-  CE2
-  Bio
-  AOP
-  VBF
-  Saveur en Or
-  Recette du chef
-  Global G.A.P
-  MSC
-  Label rouge
-  VPF
-  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	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	Ile flottante Semoule au lait	Salade de fruits frais Poire sauce chocolat	Fruit du jour Fruit du jour

LÉGENDE

	Local		Contient du porc		Végétarien		CE2		Bio
	AOP		VBF		Saveur en Or		Recette du chef		Global G.A.P.
	MSC		Label rouge		VPF		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	  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
Plat	Sauté de dinde sauce aux herbes Epinards hachés cuisinés Pommes sarladaises  Fricassé de colin sauce herbes	 Egréné de boeuf à la bolognaise   Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes Brunoise de légumes	 Saucisse de Strasbourg* sauce aux oignons  Roulé 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
Dessert	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	  Fruit du jour  Fruit du jour

LÉGENDE

 Local	 Contient du porc	 Végétarien	 CE2	 Bio
 AOP	 VBF	 Saveur en Or	 Recette du chef	 Global G.A.P
 MSC	 Label rouge	 VPF	 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	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
Plat	🍷 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	🍷 Boulettes de boeuf sauce forestière 🌿 Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce forestière Poêlée de champignons Coeur de blé	🍷 🍷 Jambon blanc* Pavé de colin sauce à l'aneth 📄 📍 Ecrasé de pomme de terre Duo de courgettes ail et persil	Thon à la tomate 🍷 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé 🌿 Pâtes (BIO) Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Fromage	Père Joseph St Morêt	🍷 Saint Nectaire Chanteneige	Carré de l'Est Fripons	Camembert 🌿 Rondelé (BIO)	Edam Tomme grise
Dessert	📍 Crème dessert caramel 📍 Crème dessert vanille	🍷 Fruit du jour 🌿 Fruit du jour	Ananas au sirop Cocktail de fruits	🌿 Fruit du jour 📍 Fruit du jour	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré

LÉGENDE

📍 Local	🍷 Contient du porc	🌿 Végétarien	🍷 CE2	🌿 Bio
🍷 AOP	🍷 VBF	🍷 Saveur en Or	📄 Recette du chef	🌿 Global G.A.P
🍷 MSC	🍷 Label rouge	🍷 VPF	🍷 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