

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette	 Melon	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Concombre vinaigrette	Tomate vinaigrette
Plat	 Waterzooï de poisson  Brocolis au beurre Riz	   Couscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Paupiette de veau sauce printanière  Purée de pomme de terre  Galette panée pois légumes sauce curry	  Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	 Gouda (BIO)	Fripons	Carré de l'Est	 Saint Nectaire	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit du jour	 Compote de pomme	 Fruit du jour	Liégeois chocolat	Gaufrette vanille
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Petit suisse sucré Jus d'orange Gâteau marbré cacao	Gâteau pompon Lait aromatisé chocolat  Spécialité pomme mirabelle	Confiture Pain Jus de pomme	Palet Breton Fruit du Jour Lait nature

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Pastèque (BIO)	 Mortadelle* et cornichons Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Tomates sauce basilic	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	BRADERIE DE LILLE   Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème Coquille  Fricassé de colin sauce crème	 Boulettes de bœuf sauce barbecue  Pomme vapeur (BIO)  Courgettes ail et persil (BIO)  Falafel quinoa sauce Tomate	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Tarte aux fromages Salade iceberg	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Vache picon	 Pont l'Evêque	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Camembert
Dessert	Crème dessert praliné	 Fruit du jour	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise
Goûter	Biscuit des Flandres Purée de pomme Lait aromatisé chocolat	Yaourt aromatisé Jus d'ananas Gâteau cacao amandes	Pâte à tartiner Pain Jus de pomme	 Spécialité pomme abricot Madeleine Lait nature	Fruit du Jour Carré fourré abricots Yaourt à boire

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Concombre au curry	 Tomate au persil (BIO)	Salade écolière (pommes de terre, carottes râpées, oeuf dur, mayonnaise)
Plat	  Rôti de boeuf sauce ketchup   Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	  Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates Emincé de dinde sauce brune  Pavé de colin sauce à l'aneth	 Escalope de volaille à la basquaise Semoule Ratatouille de légumes  Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare  Haricot beurre
Fromage	Brie	Vache qui rit	Chanteneige	Petit suisse sucré	  Maroilles
Dessert	 Yaourt Vanille (BIO)	 Fruit du jour (BIO)	Flan saveur chocolat	Flan pâtissier	 Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Petit suisse aux fruits Jus d'orange Carré fourré pommes	Petit beurre Spécialité pomme banane Lait nature	Galette Bretonne Fruit du Jour Yaourt à boire	Confiture Pain Lait aromatisé chocolat

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Salade d'endives aux pommes	Emincé de chou rouge rémoulade	Quiche au fromage	Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Gratin dauphinois Carotte vichy Carré fromage fondu	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Coeur de blé Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	Mafé de légumes Riz	Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes Colin pané sauce duglérée
Fromage	Cantal	Buchette de chèvre	Fraidou	St Morêt	Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit du jour	Riz au lait	Spécialité pomme mirabelle Fruit du jour		Eclair au chocolat
Goûter	Purée de pomme Lait aromatisé chocolat Gâteau abricots	Pâte à tartiner Pain Jus de pomme	Fromage blanc nature sucré Jus d'orange Mini cake pépite chocolat	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat	Fruit du Jour Yaourt à boire Gaufrette vanille

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	MENU 100% BIO Céleri (BIO) au fromage blanc	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Plat	Jambon blanc* Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde Bouchée sarrasin sauce au cumin	Omelette nature (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes Pavé de colin sauce aux herbes	Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Pané de poisson aux céréales Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Edam	Tomme (BIO)	Samos	Coulommiers	Saint Nectaire
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille (BIO)	Abricots au sirop	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat Gâteau cacao amandes	Petit suisse sucré Brownies Jus de pomme	Confiture Pain Jus d'orange	Spécialité Poire Galette pépites de chocolat Lait aromatisé chocolat

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Panais rémoulade	 Betterave vinaigrette	 Tomates (BIO) sauce vinaigrette	 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	  Rôti de porc* sauce tomate  Chou de bruxelles braisés (BIO)   Pommes boulangères Rôti de dinde sauce tomate  Cassolette de poisson à la provençale	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)	 Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz  Samoussa aux légumes et son jus	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Semoule (BIO) Piperade  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	 Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage	Saint Paulin	 Pont l'Evêque	Gouda	Petit suisse aux fruits	Fripons
Dessert	Yaourt aromatisé	 Fruit du jour	Liégeois vanille	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit du jour
Goûter	Purée pomme cassis Lait nature Biscuit fourré vanille	Jus de pomme Gaufre flash Fromage blanc aromatisé	Confiture Pain Jus d'orange	Fruit du Jour Galette beurre St Sauveur Lait aromatisé chocolat	Pâte à tartiner Pain Yaourt à boire

SEMAINE DES COULEURS

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	MARRON  Pâté* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	ORANGE Salade aux segments de mandarine	ROUGE Potage tomates	VERT  Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	 Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Semoule (BIO)  Falafel quinoa sauce forestière	 Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise  Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	 Sauté de porc* au curry  Haricot Beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage	 Maroilles	Mimolette	Fromage à coque rouge	Rondelé ail et fines herbes	Emmental
Dessert	Flan saveur caramel	 Fruit du jour (BIO)	Spécialité pomme fraise	 Fruit du jour	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre
Goûter	Gâteau pompon Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat	Yaourt aromatisé Jus d'ananas Madeleine marbrée	Petit suisse sucré Petit pain chocolat Jus de pomme	Confiture Pain Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Lait aromatisé chocolat Moelleux au citron



CE2



Local



HVE



VBF



MSC



Issue de Label Rouge



VPF



Bio



AOP



Pâtisserie du chef



Végétarien



Global G.A.P.



Recette du chef



Contient du porc

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	Macédoine mayonnaise	 Endives vinaigrette	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Potage légumes verts
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	 Emincé de porc* label sauce à la sauge  Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge  Waterzooï de poisson	 Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	 Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	 Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  Fromage râpé (BIO) Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	 Camembert (BIO)	Cantadou	Petit suisse sucré	Fromage frais nature (carré croc lait)	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	Beignet à l'abricot	 Fruit du jour (BIO)	Pêche au sirop
Goûter	Petit suisse aux fruits Jus de pomme Barre pâtisnière	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Biscuit cuillère Fruit du Jour Lait nature	Biscuit fourré fraise Compote Pomme Gourde Flan saveur caramel	Beurre Pain Yaourt à boire



CE2



Local



HVE



VBF



MSC



Issue de Label Rouge



VPF



Bio



AOP



Pâtisserie du chef



Végétarien



Global G.A.P.



Recette du chef



Contient du porc

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	 Chou blanc vinaigrette	 Rillettes de porc* et cornichons Roulade de volaille et cornichon Sardine à l'huile	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	REPAS D'HALLOWEEN Potage potiron 	
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Wings de poulet label et son jus  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée courgette menthe sauce au basilic	 Cheese burger Frites Mayonnaise (dosette)  Cheese végétarien	Hachis parmentier végétarien de patate douce  	
Fromage	St Morêt	 Cantal	Carré de l'Est	Mimolette 	
Dessert	Semoule au lait	 Fruit du jour	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Cake Halloween 	
Goûter	Spécialité pomme fraise Biscuit des Flandres Lait aromatisé chocolat	Petit suisse sucré Jus d'ananas Ourson fourré chocolat	Pâte à tartiner Pain Jus de pomme	Sablé de retz Fruit du Jour Yaourt à boire 	



CE2



Local



HVE



VBF



MSC



Issue de Label Rouge



VPF



Bio



AOP



Pâtisserie du chef



Végétarien



Global G.A.P



Recette du chef



Contient du porc

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	Potage légumes	  Céleri (BIO) rémoulade	  Coleslaw	Crêpe au fromage	Salade aux croûtons
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO) Poêlée de Potiron  Pavé fromager sauce tomate	 Nuggets de poulet plein filet (BIO)  Tortis (BIO) Piperade Nuggets de poisson	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Petits pois à l'oignon	 Braisé de porc* au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit suisse sucré	 Vache qui rit (BIO)	Buchette lait de mélange	  Maroilles	Tomme blanche
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)	 Spécialité pomme poire	 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc aux pralines roses
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait aromatisé chocolat	Fruit du Jour Yaourt à boire Madelon	Jus d'orange Flan saveur chocolat Gaufrette vanille	Yaourt aromatisé Jus de pomme Carré fourré abricots	Confiture Pain Compote Pomme Gourde