

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Macédoine mayonnaise	  Carottes râpées
Plat		  Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasé de pomme de terre  Blanquette de légumes	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Lentilles aux carottes Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Tortellini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage		Yaourt au fruit mixé	 Tomme (BIO)	 Saint Nectaire	Edam
Dessert		 Fruit de saison	 Spécialité pomme mirabelle	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé
Goûter		Galette Bretonne Lait nature Purée de pomme	Pâte à tartiner Yaourt à boire Pain platine	Fromage blanc nature sucré Biscuit fourré fraise Jus d'orange	Gâteau pompon Fruit de saison Lait aromatisé chocolat



Recette du chef



Local



VBF



Végétarien



Global G.A.P



HVE



CE2



Contient du porc



Bio



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	Potage poireaux	PLAT SAVOYARD   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Radis + beurre	 Trio de carotte, céleri et maïs	  Brocolis sauce crème ciboulette
Plat	 Jambon blanc* Pâtes Jambon dinde  Fricassée de poisson sauce dieppoise	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	 Steak haché de bœuf VBF sauce tomate Riz Aubergines grillées  Galette de blé et oignons sauce orientale	Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites  Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale
Fromage	 Cantal	Petit suisse aux fruits	 Saint Paulin (BIO)	Coulommiers	Buchette lait de mélange
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits	Ile flottante	Flan saveur vanille	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Lait aromatisé chocolat Madelon Spécialité pomme coing	Gâteau marbré cacao Fruit de saison Lait nature	Confiture Jus de pomme Pain platine	Gâteau abricots Yaourt aromatisé Jus d'orange



Recette du chef



Local



CE2



Bio



Végétarien



Contient du porc



AOP



HVE



MSC

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 de pomme de terre sauce ciboulette	  Céleri (BIO) au fromage blanc	Salade de mâche aux noix	Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé  Courgettes braisées (BIO)  Carré fromage fondu	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise  Mijoté de patate douce et lingots blancs	Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	 Pont l'Evêque	Cantadou	Emmental	Yaourt nature sucré	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	Liégeois chocolat
Goûter	Gaufrette vanille Petit suisse sucré Jus d'ananas	Lait aromatisé chocolat Fruit de saison Carré fourré abricots	Confiture Yaourt à boire Pain platine	Fruit de saison Lait nature Petit beurre	Pâte à tartiner Compote pomme Pain platine



Recette du chef



Végétarien



MSC



Local



Contient du porc



Issue de Label Rouge



AOP



VPF

Rouge



Bio



Global G.A.P



Saveur en Or



VBF



HVE



Pâtisserie 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	Carottes râpées	Salade de riz façon niçoise (riz-tomate quartiers - olives denoyautées vinaigrette)	Potage du jour (BIO)	Mâche et dès d'emmental	Crêpe au fromage
Plat	Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes Fricassée de poisson sauce tomate	Omelette Petits pois à la française	Filet de poulet et son jus Semoule Légumes tajines et pois chiches Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Beignets de calamar Sauce tartare Riz Gratin de brocolis (BIO)	Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes de terre rissolées Sauté de dinde sauce à la diable Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate
Fromage	Rondelé nature	Edam (BIO)	Velouté nature et dosette de sucre	Vache picon	Maroilles
Dessert	Fromage blanc façon straciatella	Fruit de saison	Brownies	Spécialité pomme pêche	Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Yaourt à boire Palet Breton Purée de pomme	Fruit de saison Lait nature Gaufrette vanille	Moelleux fraise Flan saveur vanille Jus d'orange	Confiture Lait aromatisé chocolat Pain platine

Recette du chef
 Local
 CE2
 Bio
 VBF
 Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Végétarien
 Contient du porc
 AOP
 Global G.A.P
 HVE
 *Présence de porc

MSC
 Issue de Label Rouge
 VPF
 Saveur en Or
 Pâtisserie du chef

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	 Salade nantaise (mâche, betteraves)	Potage légumes verts	REPAS SENEGALAIS  Céleri rémoulade	Potage carotte
Plat	 Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	 Brandade de poisson Salade iceberg	 Quiche Lorraine* Salade iceberg  Quiche aux fromages	  Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz  Carotte vichy  Filet de merlu sauce crème	 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
Fromage	 Cantal	Fraidou	 Camembert (BIO)	Gouda	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison	Crème dessert pistache	Yaourt nature sucré	Semoule au lait	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Gaufre flash Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Biscuit fourré vanille Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	 Spécialité pomme mirabelle Petit pain chocolat Lait nature	Confiture Jus de pomme Pain platine	Yaourt à boire Ourson fourré chocolat  Spécialité pomme abricot



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette	Potage potiron	 Panais rémoulade	SAVEURS FEERIQUES	 Salade bulgare
Plat	  Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz	 Carbonara* (lardons*)   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO) Viande carbonara de dinde   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	 Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Blé  Galette panée pois légumes sauce crème		 Colin pané sauce citron  Gratin de butternut et pommes de terre
Fromage	Fripons	 Saint Nectaire	Buchette de chèvre		 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)		Flan saveur caramel
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'ananas	Yaourt à boire Madeleine marbrée Purée pomme cassis	Carré fourré abricots Petit suisse sucré Jus d'orange	Fruit de saison Lait aromatisé fraise Biscuit des Flandres	Confiture Compote pomme fraise Pain platine



Recette de chef



Végétarien



MSC



Local



Contient du porc



Issue de Label

Rouge



CE2



AOP



VPF



Bio



Global G.A.P



Saveur en Or



VBF



HVE



Pâtisserie 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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes	REPAS DU NORD Salade d'endives aux croûtons	Oeufs durs mayonnaise	Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	Raviolis aux légumes Fromage râpé	Carbonnade de bœuf (BIO) Ecrasé de pomme de terre Ragoût de poisson	Sauté de porc* sauce chasseur Piperade Coeur de blé Sauté de dinde sauce chasseur Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	Escalope de poulet sauce normande Gratin de chou-fleur et pomme de terre Omelette	Pâtes aux 2 saumons crévés Fromage râpé (BIO)
Fromage	Saint Paulin (BIO)	Maroilles	Cantafrais	Petit suisse sucré	Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison	Fromage blanc (BIO) aux pralines roses	Pithiviers à la pomme	Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Compote Pomme Gourde	Yaourt aromatisé Brownies Jus de pomme	Confiture Jus d'orange Pain platine	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Madeleine	Galette pépites de chocolat Yaourt à boire Purée de pomme

Recette du chef
 Local
 CE2
 Bio
 VBF
 Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Végétarien
 Contient du porc
 AOP
 Global G.A.P
 HVE
 *Présence de porc

MSC
 Issue de Label
 VPF
 Saveur en Or
 Pâtisserie du chef

Rouge