













































	<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  Rillettes de thon	Potage potiron	Salade verte et dès de mimolette	 Chou-fleur sauce cocktail	  Céleri (BIO) rémoulade
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) Rôti de dinde et son jus  Galette panée pois légumes sauce suprême	  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	Fromage blanc aromatisé Biscuit fourré fraise Jus d'orange	Confiture Jus d'ananas Pain platine	Gâteau pompon Lait nature Purée pomme cassis	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat Palet Breton	Pâte à tartiner Compote pomme Pain platine

 Contient du porc Recette du chef CE2 Bio Local MSC Végétarien Issue de Label VBF AOP HVE

Rouge


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	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates	Salade de riz façon niçoise (riz, tomate quartiers, vinaigrette)	 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	 Betterave 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 Batonnière 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	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Yaourt à boire Gaufrette chocolat Spécialité pomme framboise	Confiture Lait aromatisé chocolat Pain platine	Fruit de saison Lait nature Galette Bretonne	Carré fourré abricots Petit suisse sucré Jus d'orange























 Contient du porc Recette du chef CE2 Bio




















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


 Local MSC Végétarien Issue de Label Rouge

*Présence de porc

 VBF AOP HVE Global G.A.P

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes verts	Oeufs durs mayonnaise	 Céleri rémoulade	MENU NOUVEL AN CHINOIS Salade asiatique (carotte, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)	 Chou-fleur à la flamande (BIO)
Plat	  Braisé de porc* (BIO) sauce marengo Lingot blanc à la tomate Sauté de dinde sauce marengo  Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate	 Escalope de volaille sauce poulette  Epinards hachés cuisinés  Coeur de blé  Waterzooï de poisson	 Rôti de boeuf sauce forestière Poêlée de champignons Pommes rissolées  Pavé fromager sauce normande	 Nem aux légumes Sauce aigre douce  Riz (BIO) façon cantonais	 Filet de merlu sauce hollandaise   Gratin dauphinois
Fromage	 Saint Nectaire	 Edam (BIO)	Cantadou	Petit suisse sucré	Fripons
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc au spéculoos	 Fruit de saison (BIO)	 Moelleux chocolat coco	Ile flottante
Goûter	Lait aromatisé chocolat Gâteau cacao amandes Spécialité pomme coing	Confiture Jus de pomme Pain platine	Biscuit des Flandres Yaourt aromatisé Jus d'orange	Fruit de saison Lait nature Petit beurre	Pâte à tartiner Compote pomme fraise Pain platine

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	LA FETE DE LA CREPE   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	 Taboulé	Potage carotte	Céleri au fromage blanc
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles Jambon dinde  Falafel quinoa sauce à l'oignon	 Omelette Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce berycy  Petits pois à l'oignon 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	Fruit de saison Yaourt à boire Gaufrette vanille	Gâteau fraise Petit suisse aux fruits Jus d'orange	Purée de pomme Petit pain chocolat Lait nature	Quatre quart Fromage blanc nature sucré Jus de pomme	Confiture Jus d'ananas Pain platine

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Carottes râpées (BIO) persillées	Salade iceberg aux croûtons	Crêpe au fromage	Potage légumes	 Betterave vinaigrette à l'ancienne
Plat	Pilons de poulet rôti et son jus  Haricot vert Riz  Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	  Rôti de porc* à l'ancienne Blé  Chou-fleur au beurre (BIO) Rôti de dinde sauce à l'ancienne  Pavé de colin sauce brestoise	 Boulettes de boeuf sauce cumin   Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Galette de soja tomate basilic sauce poivrade	   Pates BIO façon mac and cheese de butternut	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise 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 Jus de pomme	Fruit de saison Lait nature Galette pépites de chocolat	Confiture Yaourt à boire Pain platine	Lait aromatisé chocolat Gaufre flash Purée pomme pêche	Flan saveur caramel Madeleine Jus d'orange

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Salade mimosa	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 Flageolets verts au thym Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal 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 pistache	Fruit de saison
Goûter	Brownies Lait nature Spécialité pomme mirabelle	Pâte à tartiner Jus d'orange Pain platine	Lait aromatisé chocolat Fruit de saison Carré fourré pommes	Moelleux au citron Spécialité pomme banane Yaourt à boire	Fromage blanc aromatisé Croissant Jus de pomme



Contient du porc
 MSC
 Recette du chef
 Végétarien
 CE2
 Issue de Label Rouge
 Bio
 VBF
 Local AOP
 HVE
 Global G.A.P
 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	Salami danois* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Potage potiron	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Betterave vinaigrette	Emincé de chou rouge rémoulade
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Epinards hachés cuisinés Riz	Parmentier végétarien	Cordon bleu (volaille) Blé 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 Sauté de dinde sauce curry Curry de pois chiches et carottes
Fromage	Emmental (BIO)	Saint Paulin (BIO)	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	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Madelon Spécialité pomme abricot Lait aromatisé chocolat	Gâteau marbré cacao Petit suisse aux fruits Jus de pomme	Confiture Jus d'orange Pain platine	Fruit de saison Yaourt à boire Sablé de retz



Contient du porc
 MSC
 Recette du chef
 Végétarien
 CE2
 Issue de Label
 Rouge
 Pâtisserie du chef
 Bio
 VBF
 Local
 AOP
 HVE
 Global G.A.P
 VPF

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