



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Céleri aux pommes

 Tomate (BIO) sauce ciboulette

Quiche au fromage

Plat

  Bœuf (BIO) bourguignon
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes
 Falafel quinoa sauce à l'oignon

 Waterzooï de poisson
 Riz (BIO)
 Fondue de poireaux à la crème

 Escalope de volaille sauce suprême
  Gratin dauphinois
 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate
 Semoule

Fromage

 Cantal

Chanteneige

Gouda

Samos

Dessert

 Fruit de saison

 Fromage blanc aux pralines roses

Crème dessert caramel

 Fruit de saison (BIO)

Goûter

Lait nature
Petit beurre
Spécialité pomme framboisePâte à tartiner
Jus de pomme
Pain platineGâteau marbré cacao
Fruit de saison
Lait aromatisé chocolatBiscuit fourré vanille
Petit suisse sucré
Jus d'orange

Bio



Végétarien



CE2



VBF



MSC



AOP



Local



Recette du chef



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 râpées au citron

Salade de lentilles

Salade verte et dès de mimolette

Concombre (BIO) à la crème

Plat

Colombo de poulet (BIO)
Riz
Légumes tajines
 Samoussa aux légumes et son jus

Omelette
 Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

Sauté de porc* sauce brune
Pommes de terre rissolées
Sauté de dinde sauce brune
 Galette de légumes mozzarella sauce brune

Egréné de boeuf à la bolognaise
 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)
 Egréné végétal + sauce tomate

Fromage

Saint Paulin

Fripons

Camembert

Saint Nectaire

Dessert

Liégeois vanille

Fruit de saison (BIO)

Yaourt brassé fraise (BIO)

Cake aux pépites de chocolat

Goûter

Bâton de chocolat
Pain au lait
Jus de pomme

Carré fourré abricots
Lait aromatisé chocolat
 Spécialité Poire

Confiture
Jus d'orange
Pain platine

Fruit de saison
Yaourt à boire
Galette Bretonne



Bio



VBF



Local



Végétarien



Recette du chef



CE2



AOP



VPF



Contient du porc



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

 Betterave vinaigrette à l'ancienne

  Coleslaw

 Concombre (BIO) sauce crème

SAVEURS DU NORD
Salade verte et fêta

 Tomate (BIO) aux oignons

Plat

  Jambon blanc*
  Ecrasé de pomme de terre
 Jambon dinde
 Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)

 Pâtes (BIO) aux 2 saumons crévés
  Fromage râpé (BIO)

 Aiguillette de poulet sauce paprika
 Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
 Riz
 Galette de blé et oignons sauce orientale

  Carbonnade de bœuf (BIO)
 Potatoes
 Pavé de colin sauce crème

 Pizza au fromage
 Salade iceberg

Fromage

Edam

Mimolette

Coulommiers

  Maroilles

Petit suisse aux fruits

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Crème dessert vanille

 Spécialité pomme mirabelle

 Fromage blanc au spéculoos

Fruit de saison

Goûter

 Gaufrette chocolat
 Yaourt aromatisé
 Jus d'orange

 Galette St Michel
 Fruit de saison
 Yaourt à boire

 Petit suisse sucré
 Croissant
 Jus d'ananas

 Spécialité pomme banane
 Madeleine
 Lait nature

 Pâte à tartiner
 Lait aromatisé chocolat
 Pain platine


Bio



VBF



Local



Végétarien

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



Recette du chef



CE2



AOP

*Présence de porc



VPF



Contient du porc



Pâtisserie du chef



MSC



HVE



Lundi

Entrée
Salade de pomme de terre
sauce ciboulette

Plat
Cordon bleu (volaille)
Blé
Courgettes (BIO) crémées
Carré fromage fondu

Fromage
Pont l'Evêque

Dessert
Fruit de saison

Goûter
Bâton de chocolat
Pain au lait
Lait nature

Mardi

Céleri (BIO) rémoulade

Rôti de porc* sauce
dijonnaise
Carottes vichy
Lingot blanc
Rôti de dinde sauce dijonnaise
Mijoté de patate douce et
pommes de terre

Cantadou

Gaufre Liégeoise

Jus de pomme
Petit suisse aux fruits
Biscuit fourré fraise

Mercredi

Salade de mâche aux noix

Pavé au veau haché sauce
poivrade
Beignets de chou-fleur
Paupiette du pêcheur sauce aux
herbes

Emmental

Fruit de saison (BIO)

Palet Breton
Lait aromatisé chocolat
Purée pomme pêche

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Lentilles (BIO) sauce
tomate façon bolognaise
Fromage râpé (BIO)
Pâtes

Yaourt nature sucré

Cake

Yaourt à boire
Fruit de saison
Galette beurre St Sauveur

Vendredi

Oeufs durs mayonnaise

Hoki doré au beurre sauce
napolitaine
Haricot vert
Pommes croustillantes aux
herbes

Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat

Beurre
Jus d'orange
Pain platine





Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Carottes râpées à l'orange

Betterave vinaigrette

Tomate (BIO) sauce basilic

Plat

Daube de boeuf (BIO)
sauce provençale
Semoule
Ratatouille de légumes
 Omelette

Gratin de pâtes aux
lardons*
 Fromage râpé (BIO)
 Gratin de pâtes au jambon de
dinde
 Gratin de pâtes fromager aux
dès de tomates

Parmentier végétarien

Fromage

Cantafrais

Cantal

Edam

Dessert

Yaourt aux fruits mixés

Fruit de saison (BIO)

Flan saveur vanille

Goûter

Moelleux au citron
Purée pomme cassis
Lait aromatisé chocolat

Fromage blanc nature sucré
Moelleux abricot
Jus d'orange

Gaufre flash
Fruit de saison
Yaourt à boire



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salami danois* et cornichon
Roulade de volaille et cornichon
Roulade de surimi mayonnaise

Melon

Radis + beurre

Cocarde tricolore (BIO)
(salade, tomate, concombre)

Pastèque (BIO)

Plat

Escalope de volaille à la basquaise
Pâtes
Légumes Méditerranéen
 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate

Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella

Steak haché de boeuf sauce barbecue
Aubergines grillées
 Coeur de blé
 Galette végétarienne sauce berycy

Saucisse de Strasbourg* et son jus
 Lentilles aux carottes (BIO)
Saucisse de volaille et son jus
 Roulé végétal et son jus

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz

Fromage

Petit suisse aux fruits

Vache picon

St Morêt

Saint Nectaire

Fripons

Dessert

Fruit de saison (BIO)

Ile flottante

Purée de pomme (BIO)

Fruit de saison

Fromage blanc façon straciattella

Goûter

Biscuit des Flandres
Yaourt aux fruits mixés
Jus d'ananas

Madelon
Fruit de saison
Lait nature

Bâton de chocolat
Pain au lait
Yaourt à boire

Petit suisse sucré
Brownies
Jus de pomme

Jus d'orange
Fromage à tartiner
Pain platine



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)

Tomate au vinaigre balsamique

Crêpe au fromage

Concombre (BIO) vinaigrette

Plat

Rôti de Porc* sauce aux herbes
Purée de Haricots verts et Pommes de Terre
Rôti de dinde sauce aux herbes
 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette

Blanquette de veau à l'ancienne
 Carottes vichy
 Pâtes (BIO)
 Blanquette de légumes

Chili végétarien
 Riz (BIO)

Poêlée de colin doré au beurre
Pommes de terre sautées
Courgettes crémees

Fromage

Tomme blanche

Maroilles

Petit suisse sucré

Mimolette

Dessert

Yaourt nature sucré (BIO)

Fruit de saison

Fruit de saison

Eclair au chocolat

Goûter

Gâteau cacao amandes
Spécialité pomme fraise
Lait aromatisé chocolat

Fromage blanc aromatisé
Quatre quart
Jus d'orange

Pâte à tartiner
Lait nature
Pain platine

Fruit de saison
Yaourt à boire
Galette pépites de chocolat



Bio
CE2



VBF
AOP



Local
HVE



Végétarien
VPF



MSC
Contient du porc



Recette du chef
Pâtisserie du chef



Issue de
Label Rouge



Saveur en Or



Label rouge



Global G.A.P

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

 Pastèque (BIO)

 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette

Salade de pâtes aux petits légumes

Tomate mozzarella

Courgettes crues rapées à la fête

Plat

 couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous
  Couscous végétarien sauce au ras el hanout

  Sauté de boeuf (BIO) sauce brune
 Flageolets verts
Pommes vapeurs
 Fricassée de poisson sauce dieppoise
Nuggets de poulet plein filet
Piperade de Légumes
 Nuggets au fromage
Beignets de calamar
Sauce tartare
 Riz (BIO)

 Raviolis aux légumes
  Fromage râpé (BIO)

Fromage

Saint Paulin

Buchette de chèvre

 Brie (BIO)

Petit suisse aux fruits

 Pont l'Evêque

Dessert

Gélifié saveur vanille

 Cake citron

 Fruit de saison

Spécialité pomme framboise

 Fruit de saison (BIO)

Goûter

Purée pomme pêche
Gâteau pompon
Lait natureFruit de saison
Yaourt à boire
Sablé de retzYaourt nature sucré
Petit pain chocolat
Jus de pommeJus d'orange
Fromage à tartiner
Pain platineLait aromatisé chocolat
Biscuit fourré vanille
Purée de pomme

Bio



CE2



VBF



AOP



Local



HVE



Végétarien



VPF



MSC



Contient du porc



Recette du chef



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

Issue de
Label Rouge

Saveur en Or



Label rouge



Global G.A.P



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Céleri rémoulade

Rillettes de thon

Concombres (BIO) à la menthe

MENU AMERICAIN
 Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Plat

Pavé fromager sauce normande
 Pommes boulangères

Sauté de porc* (BIO) à la provençale
Semoule
Ratatouille de légumes
Sauté de dinde sauce provençale
 Falafel quinoa sauce provençale

Filet de poulet et son jus de volaille crème
 Pâtes (BIO)
 Tranche de colin sauce hollandaise

Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites
 Cheese végétarien

Poisson meunière sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Fromage

Fraidou

Petit suisse sucré

Tartare nature

Cheddar

Saint Nectaire

Dessert

Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

Fruit de saison

Liégeois chocolat

Donut au sucre

Fruit de saison

Goûter

Bâton de chocolat
Pain au lait
Compote pomme fraise

Ourson fourre chocolat
Yaourt nature sucré
Jus de pomme

Beurre
Jus d'ananas
Pain platine

Fruit de saison
Lait aromatisé chocolat
Biscuit des Flandres

Yaourt à boire
Barre pâtissière
Spécialité pomme coing



Bio
CE2



VBF
AOP



Local
HVE



Végétarien
VPF



MSC
Contient du porc



Recette du chef
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



Issue de
Label Rouge



Savoir en Or



Label rouge



Global G.A.P



Lundi

Entrée

 Taboulé

Plat

Cordon bleu (volaille)
Gratin de Carottes
 Carré fromage fondu

Fromage

 Cantal

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Goûter

Carré fourré pommes
Yaourt aromatisé
Jus d'ananas

Mardi

Salade aux segments de mandarine

Ragoût de poisson au lait de coco
 Riz (BIO)
Poêlée de poivrons

Rondelé ail et fines herbes

Crème dessert praliné

Confiture
Jus d'orange
Pain platine

Mercredi

Tzatziki

 Braisé de bœuf et son jus
Beignets de courgettes
 Pané de blé fromage épinard
à la sauce tomate

 Emmental (BIO)

 Fruit de saison

Palet Breton
Lait nature
 Spécialité pomme mirabelle

Jeudi

REPAS FROID

 Pastèque (BIO)

 Jambon blanc*
Salade de Pâtes (garniture froide)
Jambon dinde
Thon mayonnaise

Chanteneige

 Fromage blanc au daim

Pâte à tartiner
Jus de pomme
Pain platine

Vendredi

REPAS FROID

Tomate au persil

 Oeufs durs (BIO) mayonnaise
 Salade de pommes de terre façon piémontaise

Petit suisse aux fruits

Madeleine

Fruit de saison
Lait aromatisé chocolat
Galette St Michel