









**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**



Entrée	Potage légumes verts**	Maïs vinaigrette**	 Concombre (BIO) sauce ciboulette**	Salade iceberg vinaigrette**	Chou rouge vinaigrette**
Plat	Rôti de dinde Carotte Vichy  Pomme Vapeur Sauce Jus de Romarin Carré fromage fondu**	Sauté de boeuf à la milanaise Macaronis Thon sauce tomate**	Sauté de porc sauce Bercy Pommes de terre noisettes Galette de quinoa à la provençale sauce crème**	Boulettes de boeuf sauce curry semoule Poêlée de Légumes (BIO) Falafel (pois chiche) sauce Crème**	Pavé de hoki quartier citron** Epinards hachés à la crème Riz
Fromage	 Camembert (BIO)	Petit Cotentin Nature	Buchette de chèvre	Petit Suisse aux fruits	Gouda
Dessert	Flan saveur vanille	 Poire (BIO)	Purée Pomme Abricot	 Pomme	 Yaourt aromatisé (BIO)
Goûter	Petit Beurre Purée de Pomme	Yaourt nature sucré Beurre + Pain	Madeleine Lait Aromatisé Chocolat	Fromage blanc aux fruits Miel + Pain	Clémentines Cookie Pépite chocolat

LÉGENDE
 Local et de saison
 Bio




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

*Présence de porc / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée	Potage Carotte**	Salade verte - dès de Gouda**	Salade composée Salade-Tomates-Croûtons**	Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise**	 Céleri rémoulade (BIO)**
Plat	Sauté de dinde façon waterzooï Coquillettes (BIO) Waterzooï de poisson**	Omelette Nature**  Pomme Vapeur Piperade	Blanquette de veau à l'ancienne  Riz (BIO) Poêlée de carottes à la crème Steak Soja Petits Légumes sauce tomate**	colin pané** Purée de brocolis et pomme de terre écrasée	 Lasagne de Boeuf VBF Salade iceberg Lasagne de légumes**
Fromage	Coulommiers	Petit Suisse aux fruits	Vache Picon	Tomme blanche	Edam
Dessert	Gélifié saveur caramel	 Orange (BIO)	Tarte aux pommes	 Yaourt nature sucré (BIO)	Banane
Goûter	Purée Pomme Cassis Biscuit fourré fraise	Bâton de chocolat + Pain Crème dessert Chocolat	Carré fourré abricots Kiwis	Pomme Confiture + Pain	Beurre + Pain Lait Aromatisé Chocolat







LÉGENDE

-  Local et de saison
-  Bio
-  Viande Bovine Française



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



*Présence de porc / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou fleur vinaigrette**	oeufs durs mayonnaise**	 Potage du jour (BIO)**	BANQUET AU TEMPS DE LA GRECE ANTIQUE Salade Grecque (concombres, tomates, olives)**	Salade Niçoise (salade-tomate - oeufs durs - olives denoyautées thon)**
Plat	 Rôti de Porc*  Haricot vert (BIO) Sauce Bercy Pommes boulangères Steak fromage Emmental**	Brandade de poisson** Salade iceberg	Haché au veau Sauce Napolitaine Semoule Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Napolitaine**	Stifado (boeuf bourguignon à la grecque) Pâtes à l'aubergine Fatayer épinard chèvre**	Cordon bleu (volaille) Bouquetière de légumes ails et persil Croustillant au fromage**
Fromage	Vache Picon	Saint Paulin	Mimolette	 Brie (BIO)	Camembert
Dessert	Yaourt aromatisé	 Pomme (BIO)	Ananas au sirop	Fromage Blanc + miel	 Kiwi (BIO)
Goûter	Spécialité Pomme Fraise Miel + Pain	Petit Suisse aux fruits Galette pépites de chocolat	Petit pain chocolat Lait nature 20cl	Beurre + Pain Orange	Flan saveur vanille Gâteau fraise

LÉGENDE






 Local et de saison
 Viande Bovine Française

 Bio
 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 / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée	Julienne de Betterave cuite**	 Coleslaw (BIO)**	Demi pomelos**	ELDORADO Salade mexicaine**	Potage Légumes**
Plat	Omelette Nature** Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre	Rôti de dinde semoule Ratatouille de légumes Pépites de colin dorées aux 3 céréales**	Sauté de boeuf sauce brune  Purée Crécy (pommes de terre, carottes) (BIO) Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate**	Moqueca de Peixe (Ragoût de poisson)**  Riz (BIO)	Gratin de pâtes au jambon* Tortellini Epinards Ricotta**
Fromage	Rondelé Ail et Fines herbes	Carré de l'est	Emmental	Petit Suisse sucré	Brie
Dessert	 Purée de Pomme (BIO)	Orange	Flan saveur chocolat	Beignet au pomme	 Ananas (BIO)
Goûter	Yaourt nature sucré pate a tartiner + Pain	Confiture + Pain Lait Aromatisé Chocolat	Poire Moelleux aux pommes	Crème dessert Vanille Kiwis	Fromage blanc Nature sucré Miel + Pain

LÉGENDE

 Local et de saison	 Bio
 Viande Bovine Française	 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 / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée



Potage du jour (BIO)**

Salade d'endives aux raisins
secs**

Concombre à la crème (BIO)**

Crêpe au fromage**

Saucisson à l'ail et cornichon
Roulade de surimi mayonnaise**

Plat

Chipolata Grillée sauce
Dijonnaise
Lentilles aux carottes
colin pané**Egréné de boeuf à la bolognaise
Tortis (BIO)
Boulettes au Soja tomate et
basilic sauce tomate**Rôti de veau
Gratin dauphinois
Sauce forestière
Oeufs durs Napolitaine**Poêlée de colin doré au beurre**
Ketchup (dosette)
Poêlée RustiqueEmincé de volaille sauce Paprika
Riz
Tomate Rôtie
Samoussa aux légumes**

Fromage

Fripons

Camembert

Emmental

Saint Paulin



Edam (BIO)

Dessert

Crème dessert Vanille



Ecrasée de pomme maison

Salade de fruits frais



Poire (BIO)

Eclair au chocolat

Goûter

Betterfood
Compote PommePetit Suisse aux fruits
Bâton de chocolat + PainYaourt aromatisé
Pain au laitBeurre + Pain
Lait nature 20clPomme
Flan saveur vanille**LÉGENDE**
 Local et de saison
 Viande Bovine Française
 Bio
 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 / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

 Betterave vinaigrette (BIO)**



 Concombre (BIO) sauce ciboulette**



 Céleri rémoulade**

Tomate vinaigrette**

Pizza au fromage**

Plat

Nugget's de Poulet plein filet
Ketchup (dosette)
Coquille au beurre
Croustillant au fromage**
 couscous poulet merguez
boulette de boeuf
semoule
Légumes couscous
Marmite de la mer**
Sauté de porc* à la sauge
Beignets de Chou Fleur
Galette de quinoa à la
provençale sauce crème**
 Filet de limande meunière**
Riz (BIO)
Fondue de poireaux(BIO)

 Boeuf Mode aux carottes
 Ecrasée de pomme de terre
Steak Soja Tomate Basilic
Sauce tomate**

Fromage

Cantafrais

Saint Paulin

Pont Lévêque


Brie

Petit Suisse aux fruits


Dessert

Délicatesse aux fruits

Orange






 Yaourt aromatisé (BIO)

Cake Rhubarbe Maison

 Banane (BIO)

Goûter

Purée Pomme Abricot
Moelleux au citronBiscuit fourré fraise
Lait Aromatisé ChocolatPomme
Gaufre FlashKiwis
Fromage blanc aromatiséYaourt à boire (goûter)
Gâteau abricots**LÉGENDE**

 Local et de saison	 Bio
 Viande Bovine Française	 Contient du porc
 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 / ** Plat de substitution


Lundi
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade Sariz**	 Carottes râpées (BIO)**	Concombre au curry**	Salade Bulgare**	Salade de lentilles**
Plat	Saucisse de volaille Sauce Tomate Torsade Fromage Rapé Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate**	Oeufs durs Florentine** Epinards hachés à la crème Riz	Braisé de Boeuf et son jus semoule  Ratatouille de légumes (BIO) Steak fromage Emmental**	Paupiette de veau sauce forestière Frites Paupiette du pêcheur sauce dugléré**	Haché au cabillaud sauce crème** Duo de carotte et pomme de terre
Fromage	 Gouda (BIO)	Camembert	Buchette de chèvre	Vache Qui Rit	Tomme Grise
Dessert	Gélifié saveur chocolat	Kiwi	Ile flottante	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Poire (BIO)
Goûter	Compote Pomme Fraise Gâteau cacao amandes	Yaourt aromatisé Madeleine pépite chocolat	Orange Croissant	Pomme Gâteau fraise	Lait nature 20cl Crêpe sucré

LÉGENDE

 Local et de saison	 Bio
 Viande Bovine Française	 Contient du porc
 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 / ** Plat de substitution

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

Salade Exotique (soja, carotte, poivron, petits pois, maïs)**

Salade de riz aux petits légumes**



MENU DU PRINTEMPS

Salade Arlequin (chou rouge-céleri-olive)**



oeufs durs mayonnaise (BIO)**

Plat


 Jambon blanc*
Farfalles
Fromage Rapé
Samoussa aux légumes**
Boulettes de boeuf sauce curry
Gratin de Brocolis et Choux fleurs
Baigan Pakora sauce tomate**Sauté de veau Marengo
Chevrier verts à la tomate
Paupiette de saumon sauce crème**colin pané**
Sauce Tartare

 Ecrasée de pomme de terre (BIO)

Fromage


Petit Cotentin aux herbes


 Brie (BIO)

Saint Nectaire

Petit Suisse aux fruits

Dessert


 Pomme (BIO)

Cocktail de fruits

Moka du chef + chocolat

Banane

Goûter

Yaourt nature sucré
Confiture + PainPetit Suisse Nature
Cookie Pépite chocolatYaourt aromatisé
PoireBeurre + Pain
Flan saveur chocolat**LÉGENDE**

Local et de saison



Viande Bovine Française



Recette du chef



Bio



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 / ** Plat de substitution