

Lundi



Mardi



Mercredi




Jeudi



Vendredi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	REPAS DES ECOLIERS Melon Vert**	Taboulé**	 Pizza au fromage (BIO)**	 Concombre vinaigrette**	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)**
Plat	Viande Bolognaise Tranche de hoki meunière** Coquille Fromage Rapé	Emincé de volaille sauce à l'orientale Samoussa aux légumes**  Pomme Vapeur Haricot vert à l'échalote	 Rôti de bœuf sauce tartare Tranche de colin sauce crème** Bouquetière de légumes ails et persil	Omelette Nature** Riz Ratatouille de légumes	colin pané** Petits pois à l'étuvée carottes  Pomme Vapeur Sauce Tartare
Fromage	Vache Qui Rit	Petit Suisse sucré	Rondelé nature	Brie	Tomme noire
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Fruit frais (prunes selon arrivage) (BIO)	Velouté Nature + dosette de sucre	 Fruit (BIO) selon arrivage	Tarte au chocolat
Goûter	Purée pomme cassis Petit beurre	Miel + Pain Flan saveur vanille	Moelleux fourré cacao Crème dessert Vanille	Confiture + Pain Petit Suisse aux fruits	Fruit du jour Fromage blanc nature sucré

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Maïs vinaigrette**	Salade iceberg aux croûtons**	 Carottes râpées persillées (BIO)**	 Pastèque (BIO)**	tomates sauce basilic**
Plat	Daube de boeuf Baigan pakora sauce tomate** Duo de carotte et pomme de terre	Cordon bleu (volaille) Nuggets au fromage** Pâtes sauce napolitaine	Haché au veau Sauce Tomate Paupiette du pêcheur sauce dieppoise** semoule concassée de tomate	Filet de poisson meunière + quartier de citron** Poêlée Villageoise (petits pois, maïs, champignons, poivrons, haricot beurre, aubergines) Pomme Vapeur	 Chipolata Grillée sauce Dijonnaise Oeuf napolitaine** Gratin de blettes et pommes de terre
Fromage	Camembert	Mimolette	Frippons	Carré frais	 Emmental (BIO)
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Nectarine (BIO)	Flan saveur vanille	Tropézienne	Fraise
Goûter	Spécialité pomme banane Galette bretonne	Liégeois saveur chocolat Carré fourré abricot	Fruit du Jour Biscuit des Flandres	Fruit du Jour Petit Suisse sucré	Bâton de chocolat + Pain Yaourt nature sucré


 Légende

-  Local et de saison
 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	Salade de pâtes aux petits légumes**	REPAS D'AMERIQUE  Coleslaw (BIO)**	 Concombre sauce bulgare (BIO)**	Tomates et poivrons verts en salade**	Salade verte et maïs vinaigrette**
Plat	Sauté d'agneau Marengo Tranche de colin sauce crème**  Haricot vert aux oignons Bio	Chili con Carné Croquette mexicaine sauce curry** Riz	Omelette Nature** Farfalles aux petits légumes	Rôti de dinde sauce forestière Steak soja tomate basilica sauce tomate** Frites	Fricassée de saumon sauce citron** Fondue de poireaux et pomme de terre
Fromage	Vache Picon	Petit Suisse sucré	Buchette de chèvre	Gouda	Coulommiers
Dessert	Yaourt aux fruits	Brownies + crème anglaise	Purée Pomme Cassis	 Orange (BIO)	 Fruit frais (prunes selon arrivage) (BIO)
Goûter	Spécialité poire Carré fourré pomme	Fruit du Jour Flan saveur chocolat	Fruit du Jour Fromage blanc aux fruits	Micro beurre + Pain Crème dessert saveur vanille	Galette St Michel Mousse au chocolat

Légende

-  Local et de saison
-  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	Gaspacho à la tomate (froid)**	Cocarde tricolore (salade-tomate- concombre- vinaigrette)**	 Pizza au fromage (BIO)**	Melon**	 Céleri rémoulade**
Plat	 Jambon blanc* Oeuf mornay** Gratin dauphinois	Pavé de colin sauce crème** Riz  Epinards hachés à la crème (BIO)	 Estouffade de Boeuf à l'estragon Carré fromage fondu** Poêlée de légumes	Haut de Poulet rôti et son jus roti Colin pané et quartier de citron** Torti  Courgettes ail et persil (BIO)	 Rôti de Porc* sauce charcutière Boulette au soja tomate basilica sauce tomate** Lentilles aux carottes
Fromage	Fraidou	Petit Suisse aux fruits	Edam	Frippons	 Tomme (BIO)
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	Ananas	Kiwi	Velouté Nature + dosette de sucre	 Marbré cacao maison
Goûter	Purée de pomme Sablé de Retz	Miel + Pain Liégeois saveur café	Flan saveur vanille Pâte a tartiner + Pain	Fruit du jour Spéculoos	Fruit du jour Yaourt aromatisé

Légende

 Local et de saison
 Contient du porc

 Bio
 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine Mayonnaise**	 Concombre (BIO) sauce ciboulette**	Tomate Mozzarella**	 Mais vinaigrette BIO**	Salade Nicoise**
Plat	Poêlée de colin doré au beurre**  Purée écrasée de pomme de terre	Egréné de boeuf à la bolognaise Lasagne de poisson** Macaronis Fromage Rapé	Emincé de volaille sauce poulette Baigan pakora sauce tomate**  Fondue de poireaux (BIO) semoule	Rôti de boeuf sauce brune Boulette au soja tomate/basilica sauce tomate** Salade méele  Pomme Vapeur	Omelette Nature** légumes à la provençale Pomme Vapeur
Fromage	 Brie (BIO)	Cantadou	Emmental	Carré de l'est	Petit Suisse sucré
Dessert	Fromage blanc aromatisé	Gélifié saveur chocolat	Banane	 Moelleux chocolat maison	 Pomme (BIO)
Goûter	Purée pomme cassis Galette pépites de chocolat	Bâton de chocolat + Pain Fruit du jour	Moelleux aux pommes Yaourt nature sucré	Fruit du jour Yaourt nature sucré	Micro beurre + Pain Velouté aux fruits

Légende

 Local et de saison
 Contient du porc

 Bio
 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté carotte**	 Pâté campagne cornichon* Roulade de surimi mayonnaise**	Méli mélo de Carottes râpées vinaigrette**	Salade verte - dès de mimolette**	 Céleri rémoulade**
Plat	Mijoté de porc * St Joseph Croisillon dubarry** Pâtes  Ratatouille de légumes (BIO)	 Parmentier de boeuf VBF au carotte Parmentier de poisson au carotte** Salade iceberg	Sauté de veau à l'estragon Steak de soja aux petits légumes sauce tomate** Poêlée de Champignons Riz	Cordon bleu (volaille) Pavé fromager**  Poêlée de légumes et Pommes de terre (BIO)	Filet de poisson de la marée sauce nantua** Gratin de Carottes et Pomme de Terre
Fromage	St Morêt	Saint Paulin	Brie	Chanteneige	Tomme noire
Dessert	Flan saveur chocolat	 Fruit (BIO) selon arrivage	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Cake Surprise maison	 Pomme (BIO)
Goûter	Purée pomme pêche Galette beurre St Sauveur	Bâton de chocolat + Pain Petit Suisse sucré	Petit Beurre + Pain Fruit du Jour	Yaourt aromatisé Fruit du Jour	Miel + Pain Crème dessert vanille

Légende

 Local et de saison	 Bio
 Contient du porc	 Recette du chef
 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



Betterave vinaigrette (BIO)**



Coleslaw (BIO)**

Emincé de chou rouge
rémoulade**

Céleri rémoulade**

Velouté de Potiron**

Plat

Nugget's de Poulet plein filet
(3Mater-4Prim-6Ad)
Colin pané**
Purée de Courges ButtermutSteak haché de boeuf VBF
sauce poivre
Steak soja tomate/basilica sauce
tomate**
Gratin de pomme de terre et
salsifisémincé de volaille sauce
Indienne (curry, oignons,
coriandre)
Oeuf dur sauce tomate**
Tortis au beurrecassolette de poisson blanc
sauce brestoise**
Riz
Poêlée de Champignons à la
crèmecouscous poulet merguez
boulette de boeuf
Couscous de la mer**
Légumes wok (patate douce, dès
de courgette, aubergine, poivron
rouge, huile)

Fromage

Rondelé nature

Emmental

Fromage frais nature (carré croc
lait)

Camembert (BIO)

Tomme blanche

Dessert

Spécialité Pomme Fraise

Ananas



Crème dessert Chocolat (BIO)

Eclair au chocolat



Pomme (BIO)

Goûter

Gâteau pompon
Flan saveur vanilleFlan saveur chocolat
Miel + PainFruit du Jour
Confiture + PainFruit du Jour
Fromage frais aromatiséMicro beurre + Pain
Crème dessert caramel

Légende



Local et de saison



Bio



Contient du porc



Recette du chef



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes verts**	Terrine de légumes sauce cocktail**	 Céleri vinaigrette (BIO)**	 Carottes râpées (BIO)**	Crêpe au fromage**
Plat	Lasagne de poisson** Salade mélée	Filet de Poulet Sauce aux Champignons Croquette mexicaine sauce curry** Poêlée Rustique	 Rôti de boeuf Samoussa aux legumes** Riz aux petits légumes Ketchup (dosette)	Tartiflette (pomme de terre-lardons-oignons-reblochon) Gratin savoyard que fromage (pomme de terre-oignons-fromage reblochon)**	colin pané quartier citron**  Petits pois Carottes (BIO)
Fromage	Pavé 1/2 sel	Pont Lévêque	Gouda	Petit Suisse sucré	Brie
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Kiwi (BIO)	cake aux pépites de chocolat maison	Pêche au sirop	Banane
Goûter	Spécialité pomme fraise Biscuit des Flandres	Bâton de chocolat + Pain Fromage blanc nature sucré	Fruit du Jour Fromage frais aromatisé	Micro beurre + Pain Velouté nature + dosette de sucre	Madeleine Liégeois saveur chocolat

Légende

 Local et de saison	 Bio
 Contient du porc	 Recette du chef
 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de Pépinettes**	Carottes râpées aux olives**	Panais rémoulade**		Macédoine Mayonnaise**
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Steak soja aux petits légumes sauce tomate** Poêlée de brocolis et champignons	Fricassé de colin sauce crème** semoule  Epinards hachés à la crème (BIO)	Boulettes d'Agneau au ras el hanout Boulette au soja tomate/basilic sauce tomate** Beignets de Chou Fleur  Pomme Vapeur		Ravioli au boeuf sauce tomate Ravioles aux fromages** Fromage Rapé
Fromage	Rondelé nature	Petit Suisse aux fruits	 Emmental (BIO)		Vache Picon
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO)	Beignet au pomme	Banane		 Purée de Pomme (BIO)
Goûter	Purée pomme pêche Confiture + Pain	Yaourt nature sucré Fruit du jour	Fromage blanc Nature sucré Pâte a tartiner + Pain		Confiture + Pain Flan saveur chocolat

Légende

 Local et de saison	 Bio
 Contient du porc	 Recette du chef
 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes verts**	Salade de riz**	 Endives vinaigrette**	Carottes et Céleri rapés**	Chou fleur sauce cocktail**
Plat	Viande carbonnara* Tagliatelles aux saumons** Torsade Fromage Rapé	Poêlée de colin doré au beurre** Haricot vert aux échalotes Sauce Tartare	Filet de Poulet Sauce Basquaise Omelette nature sauce basquaise** Riz  Ratatouille de légumes (BIO)	Cassoulet* (viande) Cassolette de poisson blanc sauce ciboulette** Haricot blanc à la tomate et pomme de terre cube	 Boeuf Mode VBF Boulette au soja tomate/basilica sauce tomate**  Duo de carotte et pomme de terre (BIO)
Fromage	 Tomme (BIO)	Edam	Petit Suisse sucré	Camembert	Pont Lévêque
Dessert	Yaourt aromatisé	 Orange (BIO)	Eclair au chocolat	 Fruit (BIO) selon arrivage	Spécialité Pomme Pêche
Goûter	Purée pomme Galette St Michel	Confiture + Pain Fromage blanc nature sucré	Fruit du Jour Yaourt aromatisé	Galette bretonne Flan saveur vanille	Crème dessert chocolat Sablé de Retz

Légende

 Local et de saison	 Bio
 Contient du porc	 Recette du chef
 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