


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

Entrée



 Carottes râpées**



 Céleri rémoulade (BIO)**



Tomate vinaigrette**


 Concombre vinaigrette**

Plat

Cordon bleu (volaille)
Sauce Barbecue
 Pâtes (BIO)
 Nugget's au fromage**

 Sauté de boeuf sauce poivrade
 Pommes croustillantes aux
herbes
 Baigan Pakora sauce tomate**

Escalope de Poulet Sauce
Crème
 Petits pois Carottes (BIO)
 Galette panée pois légumes
sauce crème**

Pavé de colin**
semoule
 Ratatouille de légumes (BIO)
Sauce basquaise

Fromage

Cantafrais

Vache picon

Tomme noire

Camembert

Dessert

Yaourt nature sucré

 Crème dessert Caramel

Beignet au pomme

Pêche

Goûter

Madeleine
Jus d'orange

Banane
Carré fourré pommes

Yaourt aromatisé
Compote de fruits

Yaourt nature sucré
Bâton de chocolat + Pain

LÉGENDE

 Local
 Végétarien
 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	Haricot beurre vinaigrette**	REPAS VEGETARIEN [BIO] Céleri vinaigrette (BIO)**	[LOCAL] Coleslaw**	[BIO] Tomate sauce vinaigrette (BIO)**	Macédoine mayonnaise**
Plat	[P] Carbonara* (lardons*) Coquille Fromage Rapé [L] Baigan Pakora sauce tomate**	[L] Omelette Nature** semoule Piperade	Escalope de Volaille Sauce Crème Gratin de Brocolis et Pomme de Terre Paupiette du pêcheur sauce dieppoise**	[L] Rôti de boeuf [LOCAL] Pomme Vapeur Haricot vert Sauce Barbecue [L] Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate**	Colin d'Alaska mariné à la tomate et curry** [BIO] Epinards hachés à la crème (BIO) Riz
Fromage	Edam	Mimolette	Tomme noire	Camembert	Fripons
Dessert	[BIO] Yaourt aromatisé (BIO)	Spécialité Pomme Abricot	[BIO] Banane (BIO)	Fromage Blanc Nature Sucré	Prunes rouge
Goûter	Petit Beurre Purée de Pomme	Petit Suisse aux fruits Beurre + Pain	Yaourt nature sucré Moelleux abricot	Poire Cookie Pépite chocolat	Pâte à tartiner + Pain [LOCAL] Flan saveur vanille

LÉGENDE

	Local		Bio
	Végétarien		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	oeufs durs mayonnaise**	Betterave vinaigrette**	tomates sauce basilic**	REPAS VEGETARIEN Pastèque**	 Céleri rémoulade (BIO)**
Plat	Rôti de dinde sauce au romarin Jardinière 4 légumes  Croquette Mexicaine sauce curry**	Pavé de colin sauce Brestoise** Emincé de poireaux à la crème Coeur de blé	Sauté de veau Marengo Frites Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita**	 Chili Végétarien (haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)**  Riz (BIO)	 Rôti de Porc* sauce charcutière Pommes Rissolées Chou de bruxelles braisés  Steak de blé et oignons sauce tomate**
Fromage	Tomme Grise	Buchette de chèvre	Fraidou	Saint Paulin	Chanteneige
Dessert	 Poire (BIO)	 Nectarine (BIO)	 Yaourt nature sucré (BIO)	Eclair au chocolat	Fromage blanc aux fruits
Goûter	Confiture + Pain Fromage blanc Nature sucré	Yaourt aromatisé Madeleine	Banane Gâteau abricots	Pomme Lait Aromatisé Chocolat (goûter)	Beurre + Pain Jus d'ananas

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Végétarien	 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	 Macédoine Vinaigrette (BIO)**	Salami danois et Cornichon oeufs durs mayonnaise**	 Melon (BIO)**	REPAS VEGETARIEN  Carottes râpées persillées (BIO)**	Haricot vert vinaigrette**
Plat	 Sauté de boeuf à l'estragon  Ecrasée de pomme de terre  Carré fromage fondu**	Rôti de dinde sauce tomate Riz Aubergines grillées  Galette panée pois légumes sauce curry**	 Petit salé lillois et cornichon Carotte Vichy Lentilles aux oignons  Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Napolitaine**	 Lasagne ricotta épinard chèvre**	Pavé de colin sauce crème** Epinards hachés à la crème Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	Mimolette	 Tomme (BIO)	Edam	Petit Suisse sucré	Camembert
Dessert	Velouté Nature + dosette de sucre	 Pomme	 Crème Chocolat	Purée Pomme Cassis	 Kiwi (BIO)
Goûter	Spécialité Pomme Fraise Gaufrette chocolat	Fromage blanc Nature sucré Bâton de chocolat + Pain	Petit Beurre Prunes	Yaourt nature sucré Confiture + Pain	Madeleine Lait Aromatisé Chocolat (goûter)

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Végétarien	 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	 Coleslaw (BIO)**	Haricot beurre vinaigrette**	 Céleri rémoulade**	REPAS VEGETARIEN Tomate vinaigrette**	Salade mais vinaigrette**
Plat	 Chipolata Grillée sauce Dijonnaise Riz Poêlée de Champignons à la crème  Saucisse végétale**	 Pot au feu (boeuf) Légumes du Pot au Feu Poêlée de colin doré au beurre**	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Spaghetti Fromage Rapé  Bolognaise végétarienne**	 Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate**  semoule (BIO) Piperade	Pépites de colin dorées aux 3 céréales** Sauce tartare Purée aux 3 légumes
Fromage	Rondelé nature	 Saint Paulin (BIO)	Fripons	Tomme blanche	Gouda
Dessert	Délicatesse aux fruits	Spécialité Pomme Abricot	Banane	Miroir Framboise	 Pomme (BIO)
Goûter	Confiture + Pain Spécialité Poire	Petit Suisse aux fruits Sablé de Retz	Biscuit Cuillère  Flan saveur vanille	Kiwis Yaourt à boire (goûter)	Fromage blanc Nature sucré Pâte à tartiner + Pain

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Végétarien	 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 de lentilles (BIO)**	Betterave vinaigrette**	REPAS VEGETARIEN tomates sauce basilic**	 Concombre à la crème (BIO)**	Salade Antillaise (carotte-ananas-raisin sec)**
Plat	 Emincé de volaille sauce waterzoï Macaronis Batonnière de légumes  Omelette au fromage**	Sauté de veau sauce au cumin poêlée de courgette Riz Pavé au thon haché sauce tomate**	 Samoussa aux légumes** semoule Sauce Crème Ciboulette Haricot vert à la basquaise	 Rôti de porc* sauce moutarde  Pomme Vapeur Haricot blanc à la tomate  Galette de Soja à la provençale**	Filet de limande meunière** Sauce Béarnaise Brocolis vapeur Rostis de légumes
Fromage	Coulommiers	Buchette de chèvre	 Emmental (BIO)	Brie	Mimolette
Dessert	Yaourt aromatisé	 Poire (BIO)	Dessert lacté Fraise	Banane	 Fromage blanc façon straciatella (BIO)
Goûter	Pomme Moelleux au citron	Beurre + Pain Crème dessert Chocolat	Cookie Pépite chocolat Compote de fruits	Yaourt aromatisé Sablé de Retz	Miel + Pain Kiwis

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Végétarien	 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

SEMAINE DU GOÛT : LES HERBES AROMATIQUES



 **Lundi**

 **Mardi**

 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**

Entrée	Haricot vert vinaigrette**	Pâté à l'ail * cornichon oeufs durs mayonnaise**	Salade verte - dès de mimolette**	 Céleri rémoulade (BIO)**	REPAS VEGETARIEN  Concombre à la crème (BIO)**
Plat	 Sauté de porc* à la sauge Carotte Vichy Chevrier verts  Falafel (pois chiche) sauce Tomate**	Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette**  Pâtes (BIO) Brunoise de légumes mediterranéenne	  Carbonnade de Boeuf Pommes croustillantes aux herbes  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce forestière**	Cordon bleu (volaille)   Ecrasée de pomme de terre Sauce Tomate Basilic  Carré fromage fondu**	 Riz façon risotto (riz, petits pois, carottes, fromage)**
Fromage	Camembert	Tomme blanche	Fripons	Carré de l'est	Brie
Dessert	 Pomme (BIO)	 Crème dessert Caramel	 Kiwi (BIO)	Tarte aux pommes	Spécialité Pomme Abricot
Goûter	Confiture + Pain Petit Suisse sucré	Banane Moelleux abricot	Fromage blanc aux fruits Gaufrette vanille	Yaourt nature sucré Jus d'ananas	Petit Suisse aux fruits Bâton de chocolat + Pain

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Végétarien	 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	Macédoine mayonnaise**	REPAS VEGETARIEN Coleslaw**	BIO Concombre sauce bulgare (BIO)**	Panais rémoulade**	Carottes râpées**
Plat	Sauté de volaille sauce forestière** Pomme Vapeur Haricot vert Pavé de colin sauce à l'aneth**	Omelette Nature** Gratin de Brocolis et Pomme de Terre	Jambon blanc* Poêlée de légumes et Pommes de terre Sauce Ketchup Croustillant au fromage**	Rôti de boeuf** Farfalles Sauce forestière Steak Soja Tomate Basilic Sauce Tomate**	Poisson meunière** poêlée de courgette Sauce Citron Riz
Fromage	Tomme Grise	Saint Paulin	Edam	Brie (BIO)	Emmental (BIO)
Dessert	BIO Crème dessert Vanille (BIO)	BIO Ananas (BIO)	Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Beignet à la framboise	Prunes rouge
Goûter	Jus d'orange Gâteau fraise	Palet Breton Petit Suisse sucré	Purée Pomme Pêche Roulé framboise	Petit Suisse sucré Biscuit fourré fraise	Gâteau Pompon Yaourt à boire (goûter)

LÉGENDE

	Local		Bio
	Végétarien		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	Taboulé**	Carottes jaunes râpées vinaigrette**	Demi pomelos**	REPAS VEGETARIEN Céleri râpé rémoulade aux raisins**	Endives au Bleu**
Plat	Rôti de dinde sauce aux herbes** Poêlée de légumes et Pommes de terre Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate**	Carbonara* (lardons*) Coquille Fromage Rapé Bolognaise végétarienne**	Blanquette de veau à l'ancienne** Carotte Vichy (BIO) Pommes de terre sautées Blanquette de poisson sauce waterzooï**	Croq pané de blé fromage** semoule Ratatouille de légumes (BIO)	Poêlée de colin doré au beurre** Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre Sauce tartare
Fromage	Chanteneige	Buchette de chèvre	Pont l'évêque AOC	Camembert	Gouda (BIO)
Dessert	Yaourt fraise Bio	Poire (BIO)	Yaourt nature sucré	Tarte normande	Orange
Goûter	Spécialité Poire Cookie Pépite chocolat	Yaourt nature sucré Madeleine	Pomme Moelleux abricot	Banane Lait nature 20cl (goûter)	Galette pépites de chocolat Yaourt au fruit mixé

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Végétarien	 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	Macédoine mayonnaise**	 Betterave vinaigrette (BIO)**	 Carottes râpées à l'orange (BIO)**	 Céleri rémoulade (BIO)**	REPAS VEGETARIEN Chou fleur à la flamande**
Plat	 Aiguillette de poulet sauce crème Purée de patate douce et pomme de terre écrasée  Steak fromage Emmental sauce tomate**	Pâtes aux deux saumons crévés** Fromage Rapé	 Sauté de boeuf sauce poivrade  Pomme Vapeur Haricot vert  Baigan Pakora sauce tomate**	 Jambon blanc* Sauce tartare Pommes croustillantes aux herbes colin pané**	 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)**
Fromage	Tomme blanche	Saint Paulin	Vache picon	Buchette de chèvre	 Brie (BIO)
Dessert	 Pomme (BIO)	Cocktail de fruits	Fromage blanc aux fruits	Banane	Yaourt aromatisé
Goûter	Yaourt nature sucré Confiture + Pain	Moelleux fourré cacao Crème dessert Vanille	Orange Carré fourré pommes	Fromage blanc Nature sucré Madeleine pépite chocolat	Spécialité Pomme Banane Beurre + Pain

LÉGENDE

 Local	 Bio
 Végétarien	 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