

















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Chou fleur vinaigrette (BIO)	  Pâté campagne cornichon* Maquereau à la tomate	Crêpe au fromage	Potage Poireaux	Salade iceberg aux croûtons
Plat	Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne semoule Batonnière de légumes  Nem aux Légumes sauce crème	Pavé de colin sauce à l'aneth  Gratin de légumes et pommes de terre	 Jambon blanc* Ratatouille de légumes  Pâtes (BIO)  Galette de quinoa à la provençale sauce crème	  Chili Végétarien (égrené végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz	Escalope de Volaille Sauce Poulette  Purée Crécy (pommes de terre, carottes) colin pané sauce poulette
Fromage	Tomme noire	 Brie (BIO)	Emmental	Gouda	Tartare Ail et fines herbes
Dessert	 Flan saveur vanille	Orange	Yaourt aromatisé	 Ananas (BIO)	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge
Goûter	Spécialité Poire Bâton de chocolat	Petit Beurre Fromage blanc Nature sucré	Kiwis Quatre quart	Petit Suisse sucré Cookie Pépite chocolat	Confiture Poire
Pain	Pain Platine				Pain Platine

	Bio		LÉGENDE Contient du porc
	Local		Végétarien
	Recette du chef		Viande Porcine 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Roulade de surimi mayonnaise	 Carottes râpées persillées	Potage Champignon	Demi pomelos	 Salade Bretonne (chou-fleur, brocolis)
Plat	 Omelette nature sauce tomate  Pomme Vapeur Haricot vert à l'échalote	Sauté de volaille à l'oignon Riz aux petits légumes  Falafel quinoa sauce à l'oignon	 Paleron de boeuf à la minestrone Jardinière 4 légumes Pavé au thon haché sauce minestrone	  Gratin savoyard *(pomme de terre-dès de jambon-fromage raclette) Salade iceberg   Gratin savoyard que fromage (pomme de terre-oignons-fromage raclette)	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Blé cuit aux champignons Sauce forestière
Fromage	Gouda	Saint Paulin	 Brie (BIO)	 Petit Suisse fruit (BIO)	Carré de l'est
Dessert	 Poire (BIO)	 Yaourt nature sucré (BIO)	  Ecrasée de pomme maison	Eclair au chocolat	 Clémentines (BIO)
Goûter	Madeleine Fromage blanc aromatisé	Beurre Mandarine	Galette Bretonne Petit Suisse sucré	Crème dessert Vanille Jus de pomme	Petit Suisse aux fruits Pâte à tartiner
Pain		Pain Platine			Pain Platine

 Bio	 Contient du porc
 Local	 Végétarien
 Recette du chef	 Viande Porcine 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage Carotte	Betterave vinaigrette	Salade aux agrumes	Macédoine mayonnaise	 Céleri rémoulade
Plat	Rôti de dinde Poêlée de légumes et Pommes de terre Sauce aux herbes  Samoussa aux légumes	  Cassoulet* (viande)  Pomme Vapeur Haricot blanc à la tomate Quenelles de Brochet sauce Nantua	 Boeuf Bourguignon VBF Macaronis  Carotte Vichy (BIO)  Boulettes au Soja tomate et basilic sauce tomate	Pavé au cabillaud haché sauce crème  Epinards hachés à la crème (BIO) Riz	 Croq pané de blé fromage  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée
Fromage	 Emmental (BIO)	Tomme blanche	Buchette de chèvre	Mimolette	Gouda
Dessert	Purée Pomme Pêche	 Kiwi (BIO)	 Pomme	Fromage Blanc Nature Sucré	 Crème dessert Vanille (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Yaourt au fruit mixé	Yaourt nature sucré Moelleux fourré cacao	Spécialité Poire Mini cake framboise	Miel  Flan saveur chocolat	Clémentines Gaufre flash
Pain	Pain Platine			Pain Platine	

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe Party

Entrée	 Chou blanc vinaigrette	 Potage du jour (BIO)	Haricot vert vinaigrette	Demi pomelos	 Salade Bulgare
Plat	  Pâtes aux deux saumons crémés Fromage Rapé	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, reblochon AOP, oignons) Salade iceberg	Cordon bleu (volaille)  Riz à la basquaise (BIO)  Oeufs durs Mornay	 Sauté de boeuf sauce poivrade Frites Pavé de colin sauce Brestoise	 Rôti de Porc* Semoule aux petits légumes Sauce à la sauge  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale
Fromage	Tomme noire	Petit Suisse sucré	Edam	 Gouda (BIO)	Pavé 1/2 sel
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits	 Crêpe au sucre	Banane	 Flan saveur caramel	 Mandarine BIO
Goûter	Beurre Purée Pomme Cassis	Pomme Yaourt à boire	Yaourt aromatisé Brownies	Brownies Kiwis	Petit Suisse aux fruits Pâte à tartiner
Pain	Pain Platine				Pain Platine

 Bio
 Végétarien
 Viande Bovine Française

LÉGENDE
 Contient du porc
 Recette du chef
 AOP

 Local
 Viande Porcine 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Potage Tomates	Panais rémoulade	Pâté foie cornichons* Rillettes de thon	Carottes râpées persillées (BIO)
Plat	Brandade de poisson	Omelette Nature Gratin de butternut et pommes de terre	Rôti de boeuf Sauce Béarnaise poêlée de courgette Pâtes (BIO) Steak fromage Emmental	Boulettes de mouton au ras el hanout semoule Légumes couscous Falafel quinoa sauce au ras el hanout	Filet de poulet et son jus Riz cantonais Pépites de colin meunière sauce citron
Fromage	Camembert (BIO)	Mimolette	Chanteneige	Vache picon	Emmental
Dessert	Gaufre Liégeoise	Ananas (BIO)	Liégeois Vanille	Yaourt aromatisé (BIO)	Kiwi jaune
Goûter	Poire Yaourt à boire	Confiture Fromage blanc Nature sucré	Purée de Pomme Carré fourré abricots	Petit Beurre Banane	Bâton de chocolat Flan saveur caramel
Pain		Pain Platine			Pain Platine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage Légumes	 Pâté campagne cornichon* oeufs durs mayonnaise	 Concombre sauce bulgare	Salade verte et mais vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	  Gratin de mezze penne aux légumes méditerranéens sauce tomate	 Pot au feu (boeuf)  Légumes du pot au feu Pavé de colin sauce dieppoise	 Sauté de porc* sauce Bercy  Carotte Vichy (BIO) Chevrier verts  Galette végétarienne sauce bercy	 Colombo de poulet Riz Haricots plats au beurre  Carré fromage fondu	 Filet de limande meunière  Purée de brocolis et pomme de terre
Fromage	 Edam (BIO)	 Petit Suisse fruit (BIO)	Saint Paulin	 Gouda (BIO)	Tomme blanche
Dessert	Ile flottante	Beignet à la pomme	Clémentines	 Crème dessert saveur pistache	 Pomme (BIO)
Goûter	Pomme Miel	Yaourt aromatisé Jus d'orange	Petit Beurre Crème dessert Chocolat	Purée Pomme Pêche Beurre	Petit Suisse sucré Madeleine pépite chocolat
Pain	Pain Platine			Pain Platine	

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Chou fleur sauce cocktail (BIO)	Potage Champignon	 Coleslaw (BIO)	Haricot vert vinaigrette	  Salade d'endives aux raisins secs
Plat	Sauté de veau sauce au cumin  Pommes boulangères  Fatayer épinard chèvre	 Egréné de boeuf sauce chili Riz  Egréné végétal sauce chili	Aiguillette de volaille sauce forestière Lentilles aux carottes poisson pané sauce forestière	Pavé au thon haché sauce tomate Farfalles au beurre Jardinière de légumes	 Tarte Méditerranéenne
Fromage	Petit cotentin nature	 Gouda (BIO)	Buchette de chèvre	Camembert	 Petit Suisse fruit (BIO)
Dessert	Ananas frais	 Fromage blanc façon straciatella	Liégeois Chocolat	 Poire (BIO)	Spécialité Pomme Abricot
Goûter	Yaourt aromatisé Cake marbré cacao	Banane Palet Breton	Spécialité Pomme Framboise Carré fourré pommes	Spéculoos Crème dessert Caramel	Yaourt nature sucré Petit pain chocolat
Pain					





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade Sariz	Potage Potiron	 Céleri rémoulade (BIO)	 Carottes râpées (BIO)	Betterave vinaigrette
Plat	 Chipolata Grillée  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre Sauce aux oignons  Saucisse végétale	 Samoussa aux légumes Semoule Sauce Jus aux 4 Epices	 Boeuf Mode aux carottes Riz Poêlée de carottes  Omelette nature sauce tomate	 Emincé de volaille sauce waterzooï Pommes Vapeur Waterzooï de poisson	colin pané Sauce Napolitaine Coquille au beurre
Fromage	Mimolette	Tome pyrénéenne	Vache picon	Petit Suisse sucré	 Emmental (BIO)
Dessert	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Kiwi (BIO)	Abricots au sirop	 Moelleux citron maison	 Poire
Goûter	Spécialité Pomme Mirabelle Ourson fourré chocolat	Yaourt nature sucré Quatre quart	Petit Suisse aux fruits Galette pépites de chocolat	Pomme Lait aromatisé chocolat	Gâteau Pompon Liégeois Vanille
Pain					



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage Carotte	Macédoine mayonnaise	  Chou blanc sauce curry et raisins secs	 Emincé de chou rouge rémoulade (BIO)	  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
Plat	 Rôti de Porc* Sauce dijonnaise  Gratin de pomme de terre et salsifis Pavé de colin	Blanquette de veau à l'ancienne Riz Poêlée de Champignons à la crème  Bouchée sarrasin sauce crème	Escalope de Poulet Sauce normande  Haricot vert (BIO) Pommes de terre sautées  Pavé fromager sauce normande	Lasagne de poisson	  Couscous végétarien (falafels sauce tomate) semoule Légumes couscous
Fromage	Brie	 Gouda (BIO)	Emmental	Fripons	Edam
Dessert	 Pomme (BIO)	 Flan saveur chocolat	Purée Pomme Pêche	Banane	 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Confiture Fromage blanc Nature sucré	Poire Moelleux au citron	Yaourt au fruit mixé Biscuit fourré fraise	Bâton de chocolat Petit Suisse sucré	Spécialité Poire Galette Bretonne
Pain	Pain Platine			Pain Platine	