


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Melon

 Betterave vinaigrette

Plat

 Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé

 Poêlée de colin doré au
beurre
 Epinards hachés à la
crème
 Pomme de terre
campagnarde (wedges)

Fromage

 Rondelé (BIO)

 Pont l'Evêque

Dessert

 Compote de pomme

Pêche

Goûter

 Madeleine
Petit suisse sucré
Jus d'orange

 Spécialité Poire
Yaourt à boire
Gaufre flash

LÉGENDE

 Recette du chef
 Végétarien
 Local

 Bio
 MSC
 HVE

 CE2
 AOP

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)	 Tomate vinaigrette	 Haricot vert vinaigrette	BRADERIE DE LILLE  Concombre vinaigrette (BIO)	 Salade de pépinettes
Plat	 Boeuf bourguignon VBF Carottes vichy Pâtes  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Couscous végétarien (falafel, roulé végétal) Légumes couscous  Semoule (BIO)	Paupiette de veau sauce bercy  Brocolis au beurre Lentilles Colin pané sauce tomate	 Fricassée de moules sauce dieppoise Frites	 Nuggets de poulet plein filet (BIO) Ketchup (dosette) Ratatouille  Nuggets végétal
Fromage	Edam	Mimolette	 Saint Nectaire	 Petit suisse fruit (BIO)	Samos
Dessert	Ile flottante	Cocktail de fruits	 Nectarine (BIO)	 Gaufre Liégeoise	Prunes
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Gâteau pompon Jus d'ananas Fromage blanc aromatisé	Purée pomme cassis Lait aromatisé fraise Gaufrette vanille	Petit beurre Fruit du Jour Yaourt à boire	Confiture Pain Lait aromatisé chocolat

LÉGENDE

 Recette du chef
 Végétarien
 Local

 Bio
 MSC
 HVE

 CE2
 AOP
 VBF

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 (BIO)	  Saucisson à l'ail* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	 Céleri rémoulade (BIO)	  Cocarde tricolore	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	 Emincé de volaille sauce normande (BIO)  Pommes boulangères  Petits pois à la française  Nem aux légumes sauce crème	 Pâtes aux deux saumons crévés Fromage râpé	 Rôti de boeuf sauce ketchup   Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Palet montagnard sauce à la sauge	 Omelette nature sauce basquaise  Riz (BIO) Courgettes ail et persil	 Saucisse de Strasbourg et son jus  Purée de pomme de terre (BIO)  Roulé végétal et son jus
Fromage	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Cantadou	Buchette de chèvre	  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Poire	 Compote de pomme	 Flan saveur vanille	 Pomme (BIO)
Goûter	Purée pomme pêche Lait nature Brownies	Lait aromatisé fraise Pâte à tartiner Pain	Banane Yaourt à boire Quatre quart	Beurre Pain Jus d'ananas	Petit suisse aux fruits Sablé de retz Compote pomme fraise

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 CE2	 Végétarien
 MSC	 AOP	 Local	 HVE
 VBF	 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


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Melon	  Carottes cuites au curry	  Concombre sauce ciboulette	Quiche au fromage	 Tomate vinaigrette xeres
Plat	   Chili végétarien (BIO)  Riz (BIO)	 Daube de boeuf à la provençale  Semoule (BIO) Piperade  Fricassé de colin sauce nantua	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Pâtes (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème	Beignets de calamar Sauce béarnaise  Haricot vert au beurre	 Wings de poulet label et son jus Frites  Galette fromage emmental sauce napolitaine
Fromage	Saint Paulin	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	 Cantal	Petit cotentin aux herbes
Dessert	 Crème dessert praliné	Pastèque	Madelons pépites de chocolat	 Pêche (BIO)	 Yaourt brassé fraise (BIO)
Goûter	Pomme Galette Bretonne Lait aromatisé fraise	Confiture Pain Yaourt à boire	Biscuit des Flandres Jus de pomme Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré Jus d'ananas Biscuit fourré vanille	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 CE2	 Végétarien
 MSC	 AOP	 Local	 HVE
 VBF	 Contient du porc	 Label rouge	

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	  Pâté campagne cornichon* Sardine à la tomate	 Panais rémoulade	  Chou-fleur à la flamande	  Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)	Salade gourmande de boulgour aux petits légumes
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy  Riz (BIO)  Waterzooï de poisson	  Jambon blanc* Fromage râpé  Pâtes (BIO)  Samoussa aux légumes	Aiguillette de poulet sauce paprika Pommes rissolées  Crumble de légumes provençale  Pavé fromager sauce tomate	  Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Beignets de chou-fleur
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Coulommiers	 Tomme (BIO)	Yaourt nature sucré	 Chaource
Dessert	Prunes	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Eclair au chocolat	Raisins
Goûter	Yaourt aromatisé Galette pépites de chocolat Jus d'ananas	Compote pomme Pâte à tartiner Pain	Petit suisse aux fruits Moelleux fourré cacao Jus d'orange	Sablé de retz Fruit du Jour Lait nature	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 CE2	 Végétarien
 MSC	 AOP	 Local	 HVE
 VBF	 Contient du porc	 Label rouge	 VPF

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	 Endives aux dès de mimolette	 Betterave vinaigrette	 Tomate au persil (BIO)	Salade mexicaine	Champignons sauce crème ciboulette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Gratin dauphinois Poêlée de courgette (BIO)	  Sauté de porc* sauce brune  Pommes de terre persillées  Petits pois à l'oignon  Omelette nature	Boulettes au veau jus aux 4 épices  Brocolis au beurre  Riz (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	  Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées  Poêlée de colin doré au beurre sauce béarnaise
Fromage Brie	 Comté		Petit cotentin ail et fines herbes	Gouda	Edam
Dessert	 Compote de pomme	Kiwi	Fromage blanc au daim	Banane	 Yaourt aromatisé (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait aromatisé fraise	Yaourt au fruit mixé Jus d'ananas Carré fourré abricots	Croissant Fruit du Jour Lait nature	Petit suisse sucré Jus de pomme Gaufre flash	Confiture Pain Jus d'orange

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 CE2	 Végétarien
 MSC	 AOP	 Local	 HVE
 VBF	 Contient du porc	 Label rouge	 VPF

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

	ITALIE	FRANCE	ESPAGNE	LES ANTILLES	ANGLETERRE
Entrée	Velouté tomates	 Pâté forestier* et cornichons Terrine de poisson sauce cocktail	 Concombre à la crème (BIO)	Accras de morue	 Coleslaw (BIO)
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine  Parmesan râpé Tortis  Croustillants aux légumes du soleil façon nems sauce tomate	 Boeuf bourguignon VBF  Pommes vapeurs  Carotte vichy  Fricassée de poisson blanc sauce brestoise	 Tortilla oignon pommes de terre Piperade de Légumes	 Rougail de saucisses*  Riz (BIO)  Rougail végétarien	Poisson façon fish and chips Sauce tartare Frites
Fromage	 Gorgonzola	Camembert	 Tomme (BIO)	 Petit suisse fruit (BIO)	Cheddar
Dessert	Raisins	Tarte aux pommes	Beignet à l'abricot	Ananas frais	 Crème dessert saveur pistache
Goûter	Miel Pain Lait aromatisé chocolat	Fruit du Jour Lait nature Gaufrette chocolat	Yaourt aromatisé Jus d'ananas Galette beurre St Sauveur	Yaourt à boire Pâte à tartiner Pain	Purée pomme cassis Lait aromatisé fraise Madeleine marbrée

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 CE2	 Végétarien
 MSC	 AOP	 Local	 HVE
 VBF	 Contient du porc	 Label rouge	 VPF

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	 Céleri rémoulade (BIO)	 Taboulé	Potage Légumes	Salade aux croûtons	  Carottes râpées
Plat	  Rôti de Porc* Label sauce charcutière Carottes vichy  Flageolets verts  Fricassé de colin sauce herbes	Cordon bleu (volaille)  Haricot vert au beurre  Carré fromage fondu	 Sauté de boeuf sauce au romarin  Purée de potiron  Galette panée pois légumes sauce crème	 Tortillini au saumon Fromage râpé	   Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)  Riz (BIO)  Brocolis
Fromage	Chantailou	  Maroilles	 Vache qui rit (BIO)	Coulommiers	Tomme des Pyrénées
Dessert	  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat	 Poire	Pêche au sirop	Banane	 Flan saveur caramel
Goûter	Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat Quatre quart	Confiture Pain Yaourt à boire	Petit suisse aux fruits Biscuit des Flandres Compote pomme fraise	Yaourt nature sucré Petit pain chocolat Jus de pomme	Spécialité pomme framboise Moelleux fourré cacao Lait aromatisé fraise

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 CE2	 Végétarien
 MSC	 AOP	 Local	 HVE
 VBF	 Contient du porc	 Label rouge	 VPF

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

*Présence de porc