









LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Mortadelle* et cornichons Terrine de légumes sauce cocktail		Salade iceberg aux croûtons	 Potage du jour (BIO)
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	 Fricassé de colin sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Jambon blanc*  Purée de pomme de terre  Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Napolitaine	 Boulettes de boeuf sauce berycy  Brocolis au beurre  Semoule (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Escalope de poulet sauce normande Frites  Poisson meunière sauce crème
Fromage			Vache picon		 Edam (BIO)
Dessert	 Crème dessert vanille	 Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise	Yaourt aromatisé	
Goûter	Fruit du jour Lait aromatisé chocolat Quatre quart	Yaourt à boire Pâte à tartiner Pain	Fromage blanc nature sucré Gâteau pompon Jus d'ananas	Confiture Pain Jus d'orange	Petit suisse sucré Carré fourré abricots Compote pomme fraise

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Végétarien	 Recette du chef
 MSC	 CE2	 HVE	 Local
 VBF	 Global G.A.P	 Saveur en Or	

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 au fromage blanc
(BIO)
NOUVEL AN CHINOIS
 Nem de légumes




Plat

 Cordon bleu (volaille)
 Petits pois à l'étuvée
 carottes
 Carré fromage fondu


 Thon à la tomate
 Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

 Sauté de porc* au
 caramel
 Gratin de chou-fleur et
 pomme de terre
 Fricassée de poisson
 blanc sauce citron

  Omelette nature (BIO)
 Sauce soja
 Riz cantonais

  Lasagne de boeuf
(BIO)
 Lasagne de légumes

Fromage


 Vache qui rit (BIO)



Mimolette

Camembert


 Pont l'Evêque

Dessert

 Fromage blanc et coulis
 de fruits rouge et sucre

  Fruit du jour

Moelleux ananas coco


 Fruit du jour

Goûter

 Madeleine
 Purée pomme cassis
 Lait aromatisé chocolat










 Beurre
 Pain
 Lait nature




 Petit suisse aux fruits
 Jus d'orange
 Gaufrette vanille

 Fruit du jour
 Galette Bretonne
 Lait aromatisé fraise

 Jus de pomme
 Fromage à tartiner
 Pain

LÉGENDE

 Bio
 MSC
 VBF
 Contient du porc
 CE2
 Global G.A.P
 Végétarien
 HVE
 Saveur en Or

 Recette du chef
 Local
 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	 Potage du jour (BIO)	 Céleri rémoulade (BIO)			Salade verte et dès de mimolette
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	  Rôti de porc* label sauce moutarde  Carotte vichy Chevriers verts  Fricassé de colin sauce herbes	Aiguillette de volaille sauce provençale Ratatouille de légumes Riz  Palet végétarien à l'italienne sauce provençale	 Poisson meunière sauce crème  Pâtes (BIO)	  Steak haché de boeuf VBF (BIO) sauce poivre Frites  Pavé fromager sauce béarnaise
Fromage	Petit suisse sucré	Coulommiers	Emmental	 Cantal	
Dessert			 Flan saveur caramel	 Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Petit suisse sucré Jus d'ananas Moelleux au citron	Fruit du jour Lait aromatisé chocolat Gaufre flash	Yaourt au fruit mixé Jus d'orange Madeleine pépite chocolat	Confiture Pain Compote Pomme Gourde

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Végétarien	 Recette du chef	 MSC
 CE2	 HVE	 Local	 VBF	 Global G.A.P
 Saveur en Or	 AOP	 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	  Pâté* de campagne et cornichon Oeufs durs mayonnaise		 Taboulé	CARNAVAL CULINAIRE   Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	
Plat	 Fricassé de colin sauce à l'aneth Poêlée de champignons  Gratin dauphinois	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate	Paupiette de veau aux 4 épices Beignets de chou-fleur  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Quiche aux fromages  Haricot vert	Emincé de poulet sauce barbecue  Purée de potiron et pommes de terre  Poêlée de colin doré au beurre sauce béarnaise
Fromage	 Gouda (BIO)	Tomme des Pyrénées			 Saint Nectaire
Dessert		Pêche au sirop	 Yaourt brassé fraise (BIO)	 Crêpe au sucre	 Fruit du jour
Goûter	Petit suisse nature Brownies Jus de pomme	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat	Fruit du Jour Yaourt à boire Gâteau cacao amandes	Biscuit des Flandres  Flan saveur vanille Jus d'orange	Lait aromatisé fraise Pâte à tartiner Pain

LÉGENDE				
 Bio	 Contient du porc	 Végétarien	 Recette du chef	 MSC
 CE2	 HVE	 Local	 VBF	 Global G.A.P
 Saveur en Or	 AOP	 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Céleri rémoulade (BIO)				 Carottes râpées
Plat	  Parmentier végétarien (BIO)	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous  Semoule (BIO)  Couscous végétarien (falafel, roulé végétal)	 Rôti de dinde label sauce aux oignons   Pommes boulangères Chou de Bruxelles au beurre et oignons Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	 Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate
Fromage		  Maroilles	Fromage frais nature (carré Petit cotentin aux herbes croc lait)		
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit du jour	  Fruit du jour	 Fromage blanc au daim	 Compote de pomme
Goûter	 Fruit du jour Galette beurre St Sauveur Lait nature	Confiture Pain Yaourt à boire	Yaourt nature sucré Jus d'orange Moelleux au citron	Bâton de chocolat Pain Jus de pomme	Petit suisse aux fruits Jus d'ananas Madeleine pépite chocolat

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Végétarien	 Recette du chef	 MSC
 CE2	 HVE	 Local	 VBF	 Global G.A.P
 Saveur en Or	 AOP	 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		 Coleslaw (BIO)	Salade verte et dès de mimolette	Pizza au fromage	
Plat	  Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Pommes vapeurs Petits pois à la française  Roulé végétal et son jus	 Boulettes de boeuf sauce Chili Semoule aux petits légumes  Boulettes végétarienne sauce brune	 Poêlée de colin doré au beurre  Purée Crécy	 Emincé de volaille (BIO) sauce forestière Riz Poêlée de champignons à la crème  Waterzooï de poisson
Fromage	 Cantal				Edam
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert caramel	Gâteau marbré cacao	 Fruit du jour	 Yaourt brassé banane (BIO)
Goûter	Yaourt aromatisé Jus de pomme Moelleux ananas coco	Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat Quatre quart	Sablé de retz Purée pomme cassis Lait nature	Petit suisse sucré Jus d'ananas Ourson fourre chocolat	Fruit du Jour Lait aromatisé fraise Roulé framboise

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Végétarien	 Recette du chef	 MSC
 CE2	 HVE	 Local	 VBF	 Global G.A.P
 Saveur en Or	 AOP	 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	 Emincé de chou rouge rémoulade (BIO)		 Carottes râpées vinaigrette (BIO)		Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	  Rôti de porc* label à l'ancienne   Ecrasé de pomme de terre  Bouchée sarrasin sauce curry	 Fricassée de poisson sauce tomate Ratatouille de légumes  Riz (BIO)	 Tortilla oignon pommes de terre Epinards hachés cuisinés	 Cheese burger Frites  Cheese végétarien	Escalope de poulet sauce milanaise  Pâtes (BIO)  Galette de soja tomate basilic sauce tomate
Fromage		 Saint Nectaire	Tartare aux noix	 Tomme (BIO)	
Dessert	Ile flottante	Beignet à la pomme		 Fruit du jour	Fromage blanc aromatisé
Goûter	Spécialité pomme abricot Lait nature Madelon	Galette Bretonne Fruit du Jour Yaourt à boire	Petit suisse aux fruits Petit pain chocolat Jus d'orange	Confiture Pain Lait nature	Spécialité Poire Lait aromatisé chocolat Barre pâtisnière

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Végétarien	 Recette du chef	 MSC
 CE2	 HVE	 Local	 VBF	 Global G.A.P
 Saveur en Or	 AOP	 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	Saucisson sec* et cornichon Rillettes de thon	Potage potiron		 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Maïs vinaigrette (BIO)
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane Pâtes  Falafel (pois chiche) sauce Tomate	  Hachis parmentier (BIO)  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Pavé au veau haché sauce crème Chou fleur Pommes croustillantes aux herbes Pavé de colin sauce aux herbes	Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare Riz  Haricot vert à l'échalote	  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate  Brocolis au beurre  Semoule (BIO)
Fromage	 Pont l'Evêque		Chantailou		
Dessert		 Fruit du jour	 Flan saveur vanille	  Fruit du jour	Eclair au chocolat
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Petit suisse sucré Jus de pomme Gâteau marbré cacao	Purée pomme pêche Gâteau pompon Lait aromatisé chocolat	Miel Pain Lait nature	Petit beurre Fruit du Jour Yaourt à boire

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Végétarien	 Recette du chef	 MSC
 CE2	 HVE	 Local	 VBF	 Global G.A.P
 Saveur en Or	 AOP	 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