





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

Entrée

Salade antillaise
(carotte, ananas, raisin sec)
 Concombre vinaigrette
(BIO)

Tomate et Maïs


Plat

 Tortilla oignon pommes
de terre
Petits pois à la française
Poêlée de colin doré au
beurre
Sauce tartare
Riz pilaf
 Steak haché de boeuf
VRC sauce forestière
Poêlée de champignons
Coquilleton
 Palet montagnard sauce
forestière


Fromage

Carré frais

Brie

 Tomme (BIO)

Dessert

 Yaourt aromatisé (BIO)

Flan pâtissier

 Fraises

Goûter

Banane
Quatre quartCrème dessert Chocolat
Jus de pommePetit suisse sucré
Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

-  Local
-  Viande Bovine Française
-  Végétarien

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	 Betterave vinaigrette (BIO)	  Saucisson à l'ail* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	 Taboulé	Radis / Beurre
Plat	Pavé de colin sauce crème   Ecrasé de pomme de terre	Aiguillette de poulet sauce julienne de légumes Pâtes  Fatayer épinard chèvre sauce julienne de légumes	 Sauté de boeuf VRC à la provençale Beignets de Chou Fleur Pavé au cabillaud haché sauce provençale	 Pizza royale* Salade iceberg  Pizza au fromage
Fromage	Petit suisse aux fruits	 Edam (BIO)	Gouda	Chanteneige
Dessert	Prunes rouge	 Fromage blanc + miel	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Ananas (BIO)
Goûter	Yaourt nature sucré Gaufrette vanille	Petit pain chocolat Jus de pomme	Madeleine Purée pomme abricot	Mini cake framboise Yaourt aromatisé

LÉGENDE

	Local		Viande Bovine Française
	Végétarien		Contient du porc
	Recette du chef		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	 Carottes cuites au curry	Pastèque	Salade sombrero	Tomate au persil	 Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	  Jambon blanc* Fromage Rapé  Pâtes (BIO)  Bouchée sarrasin	Pilons de poulet rôti et son jus  Gratin dauphinois  Samoussa aux légumes et son jus	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce crème Brocolis au beurre  Riz (BIO)	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese poisson	 Omelette nature semoule Piperade
Fromage	Mimolette	Vache qui rit	Coulommiers	Tomme Grise	Petit suisse sucré
Dessert	Melon	 Crème dessert vanille (BIO)	Pêche	 Yaourt nature sucré (BIO)	 cake aux pépites de chocolat maison
Goûter	Petit suisse aux fruits Gaufrette chocolat	Moelleux ananas coco Compote de fruits	Brownies Lait nature	Galette Bretonne Banane	Fromage blanc aromatisé Jus d'ananas



LÉGENDE

 Local	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 Contient du porc	 Recette du chef	 AOP
 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	Melon	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Salade de riz aux petits légumes (BIO)	 Coleslaw	Betterave vinaigrette
Plat	Paupiette de veau sauce aux herbes   Ecrasé de pomme de terre Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	émincé de poulet rôti Sauce ketchup Potatoes  Falafel quinoa	 Quiche aux fromages Salade iceberg	 Limande meunière Sauce Béarnaise  Pommes vapeurs  Haricot vert (BIO)	 Egréné de boeuf à la bolognaise Spaghetti Fromage Rapé  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Tomme blanche	 Pont l'évêque AOC	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Carré frais
Dessert	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	Galette Bretonne	Nectarine	Eclair au chocolat	 Prunes (BIO)
Goûter	Spéculoos Spécialité pomme coing	Yaourt nature sucré Jus de pomme	Croissant Flan saveur vanille	Pomme Yaourt à boire	Pâte à tartiner + Pain Petit suisse aux fruits

LÉGENDE

	Local		Viande Bovine Française		Végétarien
	Contient du porc		Recette du chef		AOP
	Viande Porcine Française		MSC		

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	REPAS FROID  Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Salade iceberg	Salade antillaise (carotte, ananas, raisin sec)	 Concombre vinaigrette (BIO)	Tomate et Maïs
Plat	Rôti de dinde Sauce mayonnaise Taboulé à l'oriental Colin d'Alaska mariné à la tomate et curry	 Lasagne de Boeuf VBF  Lasagne de légumes	 Tortilla oignon pommes de terre Petits pois à la française	Poêlée de colin doré au beurre Sauce tartare Riz pilaf	 Steak haché de boeuf VRC sauce forestière Poêlée de champignons Coquillettes  Palet montagnard sauce forestière
Fromage	Vache qui rit	Sablé de retz	Carré frais	Brie	 Tomme (BIO)
Dessert	 Flan saveur vanille	 Pastèque (BIO)	 Yaourt aromatisé (BIO)	Flan pâtissier	 Fraises
Goûter	Ourson fourre chocolat Spécialité pomme banane	Yaourt nature sucré Cake marbré cacao	Banane Quatre quart	Crème dessert Chocolat Jus de pomme	Petit suisse sucré Gaufre Liégeoise

LÉGENDE

 Local	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 Contient du porc	 Recette du chef	 AOP
 Viande Porcine Française	 MSC	

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	 Betterave vinaigrette (BIO)	  Saucisson à l'ail* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Melon	 Taboulé	Radis / Beurre
Plat	Pavé de colin sauce crème   Ecrasé de pomme de terre	Aiguillette de poulet sauce julienne de légumes Pâtes  Fatayer épinard chèvre sauce julienne de légumes	 Croq pané de blé fromage  Ratatouille de légumes (BIO) Boulgour	 Sauté de boeuf VRC à la provençale Beignets de Chou Fleur Pavé au cabillaud haché sauce provençale	 Pizza royale* Salade iceberg  Pizza au fromage
Fromage	Petit suisse aux fruits	 Edam (BIO)	Camembert	Gouda	Chanteneige
Dessert	Prunes rouge	 Fromage blanc + miel	Chou à la crème Vanille	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Ananas (BIO)
Goûter	Yaourt nature sucré Gaufrette vanille	Petit pain chocolat Jus de pomme	Compote pomme fraise Fromage blanc nature sucré	Madeleine Purée pomme abricot	Mini cake framboise Yaourt aromatisé

LÉGENDE

	Local		Viande Bovine Française		Végétarien
	Contient du porc		Recette du chef		AOP
	Viande Porcine Française		MSC		

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	 Carottes cuites au curry	Pastèque	Salade sombrero	Tomate au persil	 Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	  Jambon blanc* Fromage Rapé  Pâtes (BIO)  Bouchée sarrasin	Pilons de poulet rôti et son jus  Gratin dauphinois  Samoussa aux légumes et son jus	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce crème Brocolis au beurre  Riz (BIO)	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese poisson	 Omelette nature semoule Piperade
Fromage	Mimolette	Vache qui rit	Coulommiers	Tomme Grise	Petit suisse sucré
Dessert	Melon	 Crème dessert vanille (BIO)	Pêche	 Yaourt nature sucré (BIO)	 cake aux pépites de chocolat maison
Goûter	Petit suisse aux fruits Gaufrette chocolat	Moelleux ananas coco Compote de fruits	Brownies Lait nature	Galette Bretonne Banane	Fromage blanc aromatisé Jus d'ananas




LÉGENDE

 Local	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 Contient du porc	 Recette du chef	 AOP
 Viande Porcine Française	 MSC	

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	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)	 Salade de riz aux petits légumes (BIO)	 Coleslaw	Betterave vinaigrette
Plat	Paupiette de veau sauce aux herbes   Ecrasé de pomme de terre Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	émincé de poulet rôti Sauce ketchup Potatoes  Falafel quinoa	 Quiche aux fromages Salade iceberg	 Limande meunière Sauce Béarnaise  Pommes vapeurs  Haricot vert (BIO)	 Egréné de boeuf à la bolognaise Spaghetti Fromage Rapé  Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Tomme blanche	 Pont l'évêque AOC	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Carré frais
Dessert	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	Galette Bretonne	Nectarine	Eclair au chocolat	 Prunes (BIO)
Goûter	Spéculoos Spécialité pomme coing	Yaourt nature sucré Jus de pomme	Croissant Flan saveur vanille	Pomme Yaourt à boire	Pâte à tartiner + Pain Petit suisse aux fruits







LÉGENDE

	Local		Viande Bovine Française		Végétarien
	Contient du porc		Recette du chef		AOP
	Viande Porcine Française		MSC		

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	 Taboulé	PIQUE-NIQUE	RENTREE DES CLASSES	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
			 Carottes râpées	
Plat	Escalope de volaille sauce suprême Gratin de Courgettes et Pomme de Terre  Nem aux Légumes sauce supreme		Cordon bleu (volaille) Sauce Barbecue Tortis  Nugget's au fromage	Pavé de colin Sauce basquaise semoule Ratatouille de légumes
Fromage	 Tomme (BIO)		Cantafrais	Camembert
Dessert	 Flan saveur chocolat		 Yaourt nature sucré (BIO)	Pêche
Goûter	Ourson fourre chocolat Spécialité pomme banane		Madeleine Purée de pomme	Gaufre Liégeoise Petit suisse sucré

LÉGENDE

 Local	 Viande Bovine Française	 Végétarien
 Contient du porc	 Recette du chef	 AOP
 Viande Porcine Française	 MSC	

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

*Présence de porc