

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Légumes	 Coleslaw (BIO)	 Salade de pommes de terre		 Salade Bulgare
Plat	 Boeuf bourguignon VBF  Duo de carotte et pomme de terre Filet de merlu sauce hollandaise	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Farfalles  Parmesan râpé	Nugget's de Poisson Ketchup (dosette)  Petits pois à la provençale (BIO)		   Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)   Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)
Fromage	 Rondelé (BIO)	Tomme noire	Coulommiers		Petit suisse sucré
Dessert	 Flan saveur caramel	 Gaufre Liégeoise	Banane		 Ananas (BIO)
Goûter	Beurre + Pain Purée de pomme	Kiwis Yaourt à boire	Gaufrette vanille Crème dessert Chocolat		Confiture fraise + Pain Liégeois Vanille

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française
 Local	 Végétarien	 AOP
 Viande Porcine 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

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade mexicaine	 Mortadelle* et cornichons Oeufs durs mayonnaise	  Chou blanc sauce curry et raisins secs	DEVELOPPEMENT DURABLE Potage Potiron	 Céleri rémoulade
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane semoule Brocolis vapeur  Bouchée sarrasin sauce tomate	Fricassée de poisson sauce au cumin   Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)	  Sauté de porc* à la diable  Pâtes au gratin (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	 Falafel quinoa sauce à l'oignon  Riz pilaf aux oignons et parmesan	  Carbonnade de Boeuf  Frites (BIO) Pavé de colin sauce crème
Fromage	 Camembert (BIO)	Fraidou	Emmental	Buchette de chèvre	Vache picon
Dessert	Kiwi	 Crème Chocolat	Ile flottante	 Pomme (BIO)	Yaourt nature sucré
Goûter	Bâton de chocolat + Pain Petit suisse sucré	Madelon Purée pomme cassis	Quatre quart Banane	Pâte à tartiner + Pain Yaourt au fruit mixé	Gâteau pompon Clémentines

LÉGENDE

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

 Viande Bovine Française
 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 Poireaux	 Taboulé	 Carottes râpées persillées (BIO)	Salade verte - dès d'Emmental	Crêpe au fromage
Plat	 Omelette nature Riz à la basquaise	Cordon bleu (volaille) Sauce Barbecue Haricot vert  Carré fromage fondu	 Sauté de boeuf sauce au romarin Poêlée de champignons  Pommes boulangères  Filet de limande meunière + sauce forestière	 Carbonara* (lardons*) Fromage râpé  Pâtes (BIO)  Egréné végétal + sauce tomate	Poêlée de colin doré au beurre Purée de potiron et pommes de terre
Fromage	Tomme blanche	Chantailou	Mimolette	Yaourt nature sucré	 Saint Paulin (BIO)
Dessert	  Fromage blanc (BIO) +  Orange (BIO) copeaux de chocolat		Purée pomme cassis	 Moelleux chocolat maison	Banane
Goûter	Biscuit fourré fraise Purée de pomme	Petit pain chocolat Yaourt nature sucré	Moelleux ananas coco Petit suisse sucré	Poire Yaourt à boire	Confiture abricot + Pain Flan saveur caramel

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française
 Local	 Végétarien	 AOP
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 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	 Pâté cornichon* Sardine à l'huile	Betterave vinaigrette	Potage Asperges	 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Salade aux croûtons
Plat	Sauté de veau marengo Coquillettes Carotte Vichy  Fatayer épinard chèvre	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	  Rôti de porc* à la sauge  Lentilles aux oignons (BIO)  Pavé fromager sauce tomate	Escalope de volaille sauce suprême  Frites (BIO) Pavé au saumon haché sauce beurre blanc	  Gratin savoyard végétarien (pommes de terre, oignons, fromage raclette)
Fromage	 Gouda (BIO)	Brie	Coulommiers	Rondelé nature	Petit suisse sucré
Dessert	Cocktail de fruits	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Poire	Liégeois Vanille	 Clémentines (BIO)
Goûter	Gâteau abricots Fromage blanc nature sucré	Pâte à tartiner + Pain Pomme	Cake marbré cacao Yaourt nature sucré	Palet Breton Spécialité pomme fraise	Beurre + Pain Flan saveur vanille

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française
 Local	 Végétarien	 AOP
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 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 ALSACIEN  Céleri rémoulade (BIO)	Potage légumes verts	 Chou blanc vinaigrette	 Carottes râpées	 Nem de légumes
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou Choucroute  Choucroute végétarienne	 Rôti de boeuf sauce tomate Fromage râpé Mezze penne Paupiette du pêcheur sauce tomate	Pavé au veau haché sauce crème Blé  Epinards hachés à la crème (BIO)  Steak de soja aux petits légumes sauce crème	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Jus de couscous semoule Légumes couscous	 Filet de limande meunière  Gratin de patate douce et panais
Fromage	Carré de l'est	 Vache qui rit (BIO)	Tomme Grise	Petit suisse aux fruits	Chantailou
Dessert	Pain d'épice et marmelade	 Pomme	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Orange (BIO)	 Crème dessert Chocolat (BIO)
Goûter	Compote de fruits Yaourt à boire	Confiture fraise + Pain Liégeois Vanille	Gaufrette chocolat Clémentines	Bâton de chocolat + Pain au lait Yaourt au fruit mixé	Carré fourré abricots Banane

LÉGENDE

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

 Viande Bovine Française
 AOP
 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	 Emincé de chou rouge rémoulade (BIO)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Trio de carotte céleri maïs	FÊTE DES LUMIERES  Rillettes de saumon maison et son toast	 Potage du jour (BIO)
Plat	Fricassée de saumon sauce citron Fondue de poireaux et pomme de terre	  Jambon blanc* Petits pois à la provençale  Falafel quinoa sauce Tomate	 Ragoût de boeuf VBF à l'italienne  Riz (BIO) Ragoût de poisson	 Escalope de volaille fraîche sauce forestière Pommes de terre Dauphine Colin d'Alaska façon crumble saveur pain d'épices	 Gratin de macaronis aux deux fromages
Fromage	Fripons	Mimolette	Brie		Yaourt nature sucré
Dessert	 Crème dessert Vanille	 Yaourt aromatisé (BIO)	Kiwi	 Pâtisserie de fête, clémentine (BIO), petit chocolat	Ananas frais
Goûter	Moelleux aux pommes Poire	Madelon Compote de fruits	Pâte à tartiner + Pain Petit suisse sucré	Liégeois saveur Chocolat Jus d'orange	Confiture abricot + Pain Flan saveur vanille

LÉGENDE

 Bio	 Recette du chef	 Viande Bovine Française
 Local	 Végétarien	 AOP
 Viande Porcine Française	 Contient du porc	 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	  Pâté campagne cornichon* Terrine de légumes sauce cocktail	 Céleri rémoulade (BIO)	  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage Potiron
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Batonnière de légumes aux herbes provençales	 Sauté de boeuf à la basquaise Pâtes à la basquaise  Falafels à la basquaise	  Cassoulet* (viande) Lingot blanc à la tomate et pomme de terre cube  Cassoulet végétarien	Blanquette de poisson sauce waterzooï  Riz (BIO)	Hachis parmentier de volaille  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)
Fromage	Camembert	Tomme blanche	Chanteneige	Gouda	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Compote Poire (BIO)	 Fromage blanc nature sucré (BIO)	Orange	Galettes aux pommes	Kiwi jaune
Goûter	Madeleine Flan saveur chocolat	Confiture fraise + Pain Compote de fruits	Mini cake framboise Yaourt nature sucré	Clémentines Lait aromatisé chocolat	Pâte à tartiner + Pain Petit suisse sucré

LÉGENDE

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