



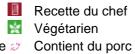
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Légumes	Coleslaw (BIO)	Salade de pommes de terre		Salade Bulgare
Plat	Poeuf bourguignon VBF Duo de carotte et pomme de terre Filet de merlu sauce hollandaise	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Farfalles Parmesan râpé	Nugget's de Poisson Ketchup (dosette)  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	<b>©</b> 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

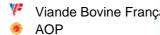
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade mexicaine		Chou blanc sauce curry et raisins secs	DEVELOPPEMENT DURABLE Potage Potiron	<b>?</b> Céleri rémoulade
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane semoule Brocolis vapeur Bouchée sarrasin sauce tomate	Fricassée de poisson sauce au cumin  Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)	Sauté de porc* à la diable  Pâtes au gratin (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate		Carbonnade de Boeuf Frites (BIO) Pavé de colin sauce crème
Fromage	Camembert (BIO)	Fraidou	Emmental	Buchette de chèvre	Vache picon
Dessert	Kiwi	Crème Chocolat	lle 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







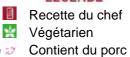


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Poireaux	Taboulé	Carottes râpées persillées (BIO)	Salade verte - dès d'Emmental	Crêpe au fromage
Plat	Momelette nature Riz à la basquaise	Cordon bleu (volaille) Sauce Barbecue Haricot vert Carré fromage fondu	✓Sauté de boeuf sauce au romarin Poêlée de 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	Chantaillou	Mimolette	Yaourt nature sucré	Saint Paulin (BIO)
Dessert	Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat	Orange (BIO)	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





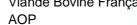






MSC







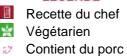


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	☑ Pâté cornichon* Sardine à l'huile	Betterave vinaigrette	Potage Asperges	Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Salade aux croûtons
Plat	Sauté de veau marengo Coquillette Carotte Vichy Fatayer épinard chèvre	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, 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

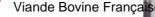














MSC





	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	Chantaillou
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

Recette du chef Végétarien

AOP

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations Viande Bovine Française possibles des approvisionnements et des délais de commandes. \*Présence de porc

Viande Porcine Française

Bio Local

Contient du porc

MSC





	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	Patisserie 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











Recette du chef Végétarien Contient du porc





MSC





	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

Bio

Local Viande Porcine Française

Recette du chef Végétarien Contient du porc



MSC