

LUNDI

MARDI





MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine mayonnaise	salade gourmande de boulgour aux petits légumes	 Chou fleur sauce cocktail	Salade iceberg aux croûtons	 Coleslaw (BIO)
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne  Riz (BIO)  Poêlée de carottes Waterzooï de poisson	Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches  Falafel quinoa sauce au ras el hanout	 émincé de volaille Label sauce poulette  Semoule (BIO)  Haricot vert ails et fines herbes  Steak soja tomate basilic sauce poivrade	 Poisson meunière Sauce tartare Frites	   Mezze penne aux légumes (BIO) sauce tomate  Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Munster	 Edam (BIO)	Rondelé nature	Fripons	 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Liégeois Vanille	Ananas frais	 Délicatesse aux fruits	 Demi pomelos (BIO)	Flan pâtissier
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Yaourt nature sucré Jus d'orange Ourson fourre chocolat	Purée de pomme Lait nature Quatre quart	Yaourt à boire Confiture abricot Pain	Banane Galette Bretonne Lait aromatisé fraise

## LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien
 Label rouge	 MSC	 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	Salade de pomme de terre sauce ciboulette	 Salade mimosa	 Chou Blanc Alsacien	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)	Pizza au fromage
Plat	 Samoussa aux légumes sauce au romarin Batonnière de légumes aux herbes provençales	 Escalope de Volaille label sauce aux herbes  Petits pois Carottes Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	 Jambon blanc*   Purée de brocolis et pomme de terre écrasée (BIO)  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Sauté de boeuf (BIO) et son jus  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Steak fromage emmental sauce napolitaine	 Fricassé de colin  Gratin de champignons et pommes de terre
Fromage	Camembert	Vache qui rit	Tomme blanche	 Saint Paulin (BIO)	  Maroilles
Dessert	 Orange (BIO)	 Yaourt aromatisé (BIO)	Abricots au sirop	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Fraises
Goûter	Petit beurre Fromage blanc nature sucré Jus d'orange	Beurre Pain Compote pomme fraise	Petit suisse sucré Jus d'ananas Beignet au chocolat	Poire Yaourt à boire Mini cake pépète chocolat	Lait nature Pâte à tartiner Pain

## LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 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

	ALLEMAGNE	ITALIE	GRECE	ESPAGNE	BELGIQUE
Entrée	 Pâté campagne cornichon* Sardine à l'huile	Tomate mozzarella	Concombres féta AOP	Gaspacho à la tomate (froid)	Salade aux agrumes
Plat	 Rôti de porc* label sauce au thym  Chou rouge braisé  Pomme vapeur (BIO) Fricassée de saumon sauce ciboulette	 Tortelloni provençale (BIO)  Parmesan râpé	Poulet à la Grecque Piperade Boulgour  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Paëlla aux Poissons (tranche de colin crevettes décortiquées riz/petit pois/poivrons/épices)	 Carbonnade de Boeuf Frites  Palet montagnard sauce basquaise
Fromage	 Edam de Bavière (BIO)	Buchette de chèvre	Emmental	Tomme noire	 Yaourt nature sucré BIO
Dessert	 Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Spécialité pomme fraise	 Pastèque (BIO)	 Nectarine (BIO)	 Gaufre Liégeoise
Goûter	Kiwis Lait aromatisé fraise Moelleux au citron	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	 Flan saveur vanille Jus d'orange Madeleine marbrée	Lait aromatisé chocolat Confiture fraise Pain	Banane Sablé de retz Yaourt à boire

## LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 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	 Pastèque (BIO)	 Mortadelle* et cornichons Terrine de légumes sauce cocktail	Salade Quimpernoise (pommes de terre-thon)
Plat	 Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée	 Boeuf bourguignon VBF  Pâtes (BIO)  Omelette au fromage	Mijoté de porc * à la sauge Poêlée de légumes à l'abricot sec  Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge
Fromage	Mimolette	 Saint Nectaire	 Camembert (BIO)
Dessert	Ile flottante	 Ananas (BIO)	 Crème dessert saveur pistache
Goûter	Spécialité pomme framboise Carré fourré abricots Lait aromatisé chocolat	Jus de pomme Fromage à tartiner Pain	Poire Lait aromatisé fraise Gaufrette chocolat

## LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VBF	 Contient du porc	 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	 Haricot vert vinaigrette	 Concombre à la menthe (BIO)	 Coleslaw	Tomates sauce basilic	Salade verte - dès de mimolette
Plat	 Sauté de boeuf VRC à la provençale  Semoule (BIO) Courgettes ail et persil Cassolette de poisson à la provençale	 Nem aux Légumes  Riz (BIO)	Pilons de poulet rôti et son jus  Brocolis au beurre  Pommes boulangères  Nugget's Végétal	Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare  Pâtes (BIO)	 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Frites  Steak de soja aux petits légumes sauce ketchup
Fromage	 Cantal	 Camembert (BIO)	Carré de l'est	Petit suisse aux fruits	Cantadou
Dessert	 Flan saveur caramel	 Pastèque (BIO)	Yaourt aromatisé	Eclair au chocolat	 Pêche (BIO)
Goûter	Moelleux fourré cacao Kiwis Yaourt à boire	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Pomme Petit beurre Lait aromatisé chocolat	Fromage blanc nature sucré Sablé de retz Jus d'orange	Confiture Pain Lait aromatisé fraise

## LÉGENDE

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




 Betterave vinaigrette


 Taboulé


Pizza au fromage




 Tomate au persil (BIO)

Plat

Sauté de veau sauce  
romarin  
  Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre (BIO)  
 Bouchée sarrasin sauce  
romarin

 Tortilla oignon pommes  
de terre  
Ratatouille

Blanquette de poisson  
sauce waterzooï  
 Riz (BIO)


  Lasagne de boeuf  
(BIO)  
 Lasagne de légumes

Fromage

Gouda


Tomme blanche

Vache qui rit


 Rondelé (BIO)

Dessert

Liégeois Chocolat

 Ananas (BIO)

Spécialité pomme abricot

 Nectarine (BIO)

Goûter

Fruit du Jour  
Lait aromatisé fraise  
Gaufre flash

Yaourt nature sucré  
Jus de pomme  
Quatre quart

Lait nature  
Pâte à tartiner  
Pain

Petit suisse aux fruits  
Jus d'orange  
Gâteau Marbré cacao

## LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 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	 Céleri rémoulade (BIO)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	 Carottes râpées persillées (BIO)	Salade Exotique (pousse haricot mungo, carotte, poivron, petits pois, maïs)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	 Falafels (BIO) sauce milanaise  Riz (BIO) Concassé de tomates (BIO)	 Wings de poulet label et son jus Petits pois à la française  Carré fromage fondu	 Sauté de porc* sauce brune Lentilles aux oignons  Poisson meunière sauce citron	Rôti de dinde sauce à l'orientale Frites  Steak de blé et oignons sauce orientale	Hoki pané  Gratin de légumes et pommes de terre
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	 Pont l'évêque AOC	Camembert	Yaourt aromatisé	Petit Cotentin ail et fines herbes
Dessert	 yaourt brassé fraise (BIO)	 Abricots (BIO)	Cocktail de fruits	Jus de fruits	 cake aux pépites de chocolat maison
Goûter	Fruit du Jour Lait aromatisé fraise Brownies	Confiture Pain Yaourt à boire	Fromage blanc aromatisé Gaufrette vanille Compote Pomme Gourde	Lait nature Pâte à tartiner Pain	Biscuit des Flandres Yaourt aromatisé Jus d'ananas

## LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 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	 Macédoine Mayonnaise (BIO)	 Nem de légumes	  Chou blanc sauce curry et raisins secs	Salade composée (salade, tomates, croûtons)	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	  Jambon blanc*   Ecrasé de pomme de terre Omelette aux fines herbes	  Boeuf Mode aux carottes (BIO)  Pommes vapeurs (BIO) Blanquette de poisson sauce à l'ancienne	Emincé de volaille sauce crème  Epinards hachés à la crème  Riz (BIO)  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Quiche aux fromages  Haricot vert	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise Beignets de Chou Fleur
Fromage Bleu		 Chanteneige (BIO)	Gouda	Petit suisse aux fruits	Coulommiers
Dessert	 Pomme (BIO)	  Fromage blanc (BIO) + copeaux de chocolat	Semoule au lait	Salade de fruits frais à la menthe	 Pêche (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Petit suisse sucré Jus d'orange Moelleux aux pommes	Banane Galette pépites de chocolat Yaourt à boire	Beurre Pain Lait aromatisé fraise	Crème dessert caramel Compote Pomme Gourde Barre pâtisnière

## LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 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	 Pâté forestier* et cornichons  Rillettes de thon	 Brocolis vinaigrette	 Tomate sauce ciboulette (BIO)	Salade iceberg aux croûtons	 Betterave vinaigrette (BIO)
Plat	 Daube de boeuf label  Pommes vapeurs Batonnière de légumes  Samoussa aux légumes sauce au romarin	Pavé de colin sauce tomate  Pâtes (BIO) Duo de Courgettes	Paupiette de veau sauce au cumin Quinoa aux petits légumes  Bouchée sarrasin sauce au cumin	 Cheese burger Frites Cheese poisson	 Omelette Nature BIO  Ratatouille de légumes (BIO)  Semoule (BIO)
Fromage	 Rondelé (BIO)	 Comté	Saint Paulin	Flan saveur caramel	 Petit suisse fruit (BIO)
Dessert	Kiwi jaune	Yaourt aromatisé	 Crème dessert praliné	 Abricots (BIO)	Tarte aux pommes
Goûter	Petit suisse sucré Gâteau pompon Jus d'orange	Pâte à tartiner Pain Jus de pomme	Fruit du Jour Petit pain chocolat Lait nature	Confiture Pain Lait aromatisé chocolat	Galette Bretonne Jus d'ananas Fromage blanc aromatisé

## LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien	 Label rouge
 MSC	 Recette du chef	 AOP	 Local
 VPF	 Contient du porc	 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	 Céleri rémoulade (BIO)	Macédoine mayonnaise	<b>REPAS FROID</b>  Carottes râpées	<b>REPAS FROID</b>  Concombre à la menthe (BIO)
Plat	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Fricassée de saumon en sauce  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème	Rôti de boeuf Sauce Barbecue Salade de Pommes de Terre Colin d'Alaska mariné au thym et citron	  Cake aux légumes sauce fromage blanc Taboulé à l'oriental
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Mimolette	Carré frais	Moelleux abricot
Dessert	 Crème dessert vanille (BIO)	Yaourt au fruit mixé	 Pêche (BIO)	Compote de pomme
Goûter	Purée pomme cassis Lait nature Ourson fourré chocolat	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Petit suisse sucré Jus d'orange Cake marbré cacao	Yaourt nature sucré Madeleine Jus d'ananas

## LÉGENDE

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