

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI



Entrée Potage tomates


Salade verte et dès de
mimolette
 Carottes râpées
persillées (BIO)

 Plat  Egréné de boeuf à la
bolognaise
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)
 Lentilles sauce tomate
façon bolognaise

 Fricassée de poisson
blanc sauce ciboulette
Carottes vichy
 Riz (BIO)




 Jambon blanc*
 Purée de brocolis et
pomme de terre
Pavé de colin sauce nantua



  Omelette nature (BIO)
Semoule
Piperade

 Emincé de volaille façon
kebab sauce barbecue
Frites
 Palet montagnard sauce
barbecue

Fromage

Brie

 Cantal
Dessert  Fruit du jour (BIO)
 Crème dessert praliné

 Fruit du jour
Fromage blanc nature
sucré
 Compote de pomme

 Goûter Petit suisse sucré
Jus d'orange
Biscuit fourré vanille

 Confiture
Pain
Compote pomme fraise

 Yaourt aromatisé
Jus de pomme
Madeleine marbrée

 Spécialité pomme banane
Galette Bretonne
Lait aromatisé chocolat

 Yaourt à boire
Pâte à tartiner
Pain

LÉGENDE

| | | | |
|---|---|--|---|
|  Bio |  VBF |  Végétarien |  Recette du chef |
|  MSC |  HVE |  Contient du porc |  CE2 |
|  AOP |  Local |  Global G.A.P | |

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 |  Rosette* et cornichons Sardine à la tomate |  Potage du jour (BIO) |  Carottes râpées vinaigrette (BIO) | | |
| Plat | Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Gratin dauphinois  Fricassé de colin sauce herbes |  Gratin de pâtes façon mac en cheese Fromage râpé |  Boulettes de boeuf sauce Chili  Haricot vert  Riz (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce chili |  Rôti de porc* label sauce moutarde Lentilles aux oignons  Pavé fromager sauce normande |  Poêlée de colin doré au beurre Beignets de chou-fleur |
| Fromage | | | Gouda |  Saint Nectaire | |
| Dessert |  Yaourt brassé framboise abricot (BIO) |  Fruit du jour (BIO) |  Flan saveur vanille | Flan pâtissier |  Fruit du jour |
| Goûter | Spécialité Poire Lait nature Ourson fourre chocolat | Beurre Pain Yaourt à boire | Gâteau pompon Fruit du jour Lait aromatisé chocolat | Petit beurre Fromage blanc nature sucré Jus de pomme | Jus d'ananas Fromage à tartiner Pain |

LÉGENDE

| | | | |
|---|---|--|---|
|  Bio |  VBF |  Végétarien |  Recette du chef |
|  MSC |  HVE |  Contient du porc |  CE2 |
|  AOP |  Local |  Global G.A.P |  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

 Coleslaw (BIO)


Salade aux croûtons


 Céleri rémoulade (BIO)


Plat


 Chili con carné

Cordon bleu (volaille)

 Sauté de porc* au curry

 Fricassée de moules et

 Tortelloni provençale


 Riz (BIO)

Purée de Courges

Carottes vichy

poisson sauce dieppoise

(BIO)

 Chili végétarien


Butternut

Polenta

Frites


Fromage râpé

(égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

 Carré fromage fondu


Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise

Fromage


 Pont l'Evêque

Cantadou


Dessert

 Fruit du jour

Cocktail de fruits

 Yaourt brassé fraise (BIO)

Liégeois chocolat


 Fruit du jour

Goûter

Bâton de chocolat

Petit suisse sucré

Purée pomme cassis

 Fruit du jour

Confiture

Pain au lait

Jus de pomme

Lait aromatisé chocolat

Palet Breton

Pain

Lait nature

Quatre quart

Gaufre flash

Jus de pomme

Yaourt à boire

LÉGENDE



Bio



VBF



Végétarien



Recette du chef



MSC



HVE



Contient du porc



CE2



AOP



Local



Global G.A.P



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

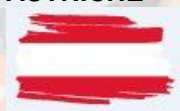
PORTUGAL



COREE DU SUD



AUTRICHE




EGYPTE




BRESIL




Salade Coréenne (nouilles, chou blanc, vinaigrette au soja)




 Salata baladi (tomate en dès, concombre rondelle, poivrons en dès vinaigrette) (BIO)


 Coeurs de palmier à la brésilienne (coeur de palmier, tomate, échalote, oignon, noix, huile, jus de citron)


Plat


 Brandade de poisson


Aiguillette de poulet sauce aigre douce


Rissollette de veau
Salade de Pommes de Terre


 Kochari (BIO)
(macaronis, lentilles, oignons, sauce tomate)


 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)


 Riz (BIO)

 Brocolis


 Bouchée sarrasin sauce aigre douce


 Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale
sauce à la sauge

 Carotte vichy
Coeur de blé


 Poisson meunière sauce crème


Fromage

 Gouda (BIO)


 Saint Nectaire


Dessert

 Flan saveur caramel

 Fruit du jour


 Fruit du jour

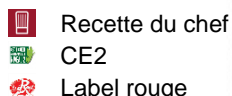
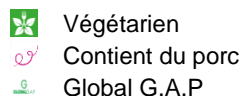
 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

 cake ananas mangue maison

Goûter

Lait aromatisé chocolat
Spécialité pomme mirabelle
Moelleux au citronBeurre
Pain
Yaourt à boireYaourt au fruit mixé
Jus d'ananas
Galette beurre St SauveurJus d'orange
Pâte à tartiner
PainBiscuit des Flandres
Fruit du Jour
Lait nature

LÉGENDE



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 aux segments de mandarine | Macédoine mayonnaise | | FÊTE DU PRINTEMPS Oeufs durs mayonnaise | Potage légumes verts |
| Plat |   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate  Riz (BIO) | Boulettes de boeuf sauce crème  Ecrasée de pomme de terre (BIO)  Waterzooï de poisson |    Emincé de porc* sauce provençale Beignets de Brocolis  Palet végétarien à l'italienne sauce provençale |  Rôti de dinde LABEL sauce au miel et romarin Pommes de terre noisette Haricot vert aux oignons  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème | Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO) |
| Fromage | |  Rondelé (BIO) | Edam | | |
| Dessert |  Crème dessert pistache | |  Yaourt nature sucré (BIO) |  Moka du chef | Fruit du jour |
| Goûter | Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme | Jus d'orange Gâteau fraise Fromage blanc aromatisé | Lait aromatisé chocolat Compote de fruits Gâteau marbré cacao |  Spécialité pomme coing Sablé de retz Lait nature | Confiture Pain Yaourt à boire |

LÉGENDE

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
|  Bio |  VBF |  Végétarien |  Recette du chef |  Local |
|  HVE |  Contient du porc |  CE2 |  AOP |  Local |
|  Global G.A.P |  Label rouge |  VPF | | |

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

Salade aux croûtons

Quiche au fromage

 Tomate au persil (BIO)


Plat

 Raviolis aux légumes
Fromage râpé  Egréné de boeuf
sauce bercy (BIO)
Carottes vichy Poisson meunière  Gratin de chou-fleur et
pomme de terre (BIO)Escalope de volaille sauce
picarde
Riz
Fondue de poireaux à la
crème
 Galette de quinoa à la
provençale sauce crème


Fromage

Yaourt nature sucré

Dessert

  Fruit du jour

Ile flottante

 Fromage blanc au daim

Goûter

Petit suisse sucré
Jus d'orange
Barre patissièrePetit pain chocolat
Fruit du jour
Lait aromatisé chocolatSpécialité Poire
Brownies
Lait natureJus de pomme
Pâte à tartiner
Pain

LÉGENDE



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 râpées vinaigrette (BIO) |  Rillettes de thon |  Taboulé |  Coleslaw (BIO) |  Salade bulgare |
| Plat |   Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO) |  Fricassée de poisson blanc sauce citron  Riz (BIO)  Brocolis | Pilons de poulet rôti et son jus Légumes tajines et pois chiches  Samoussa aux légumes et son jus |  Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate |  Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese poisson |
| Fromage | | |  Pont l'Evêque | | |
| Dessert |  Fruit du jour |  Gélifié saveur caramel | | Eclair vanille |  Fruit du jour |
| Goûter | Yaourt aromatisé Jus d'orange Gâteau cacao amandes | Lait aromatisé chocolat Spécialité pomme mirabelle Madelon | Petit suisse sucré Petit pain chocolat Jus de pomme | Petit beurre Fruit du jour Lait nature | Confiture Pain Yaourt à boire |

LÉGENDE

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
|  Bio |  VBF |  Végétarien |  Recette du chef |  MSC |
|  HVE |  Contient du porc |  CE2 |  AOP |  Local |
|  Global G.A.P |  Label rouge |  VPF | | |

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 Champignon à la Grecque

Plat  Boulettes de boeuf sauce tomate Pâtes (BIO) Fricassé de colin sauce nantua  Sauté de porc* sauce brune


Petits pois à l'étuvée

carottes




  Pommes boulangères Bouchée de légumes du soleil sauce crème Pizza au fromage
Salade iceberg Yaourt nature sucré BIO Tomates sauce basilic Emincé de volaille sauce basquaise (BIO)

Ratatouille de légumes

Coeur de blé

 Galette de soja aux petits légumes sauce tomate

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita






  Pommes vapeurs Epinards hachés

cuisinés

Fromage

St Morêt

Rondelé nature

Dessert   Fruit du jour  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge Fruit du jour Crème dessert chocolat Compote de pommeGoûter Petit beurre
Yaourt au fruit mixé
Jus d'ananasBâton de chocolat
Pain au lait
Compote pommeSpécialité pomme abricot
Lait aromatisé chocolat
Moelleux au citronMiel
Pain
Jus de pommePetit suisse sucré
Jus d'orange
Mini cake pépite chocolat

LÉGENDE



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
(BIO)




Concombre au curry

Salade iceberg aux
croûtons
 Carottes râpées
persillées (BIO)

Plat


  Tortellini tricolore aux
3 fromages
Fromage râpé

  Daube de boeuf (BIO)
Purée de Courgette et
pommes de terre
Pavé de colin sauce à
l'aneth
Beignets de calamar à la
romaine
Sauce tartare
 Riz (BIO)

  Rôti de porc* label
sauce charcutière
Lingot blanc à la tomate
 Palet de pois chiche et
betteraves sauce brune

Fromage

Dessert

 Fruit du jour

Liégeois vanille

Fruit du jour

 cake maison

Goûter

Jus d'orange
Carré fourré abricots
Flan saveur caramelSpécialité Poire
Yaourt à boire
cake citron maisonConfiture
Pain
Jus de pommeFruit du Jour
Lait nature
Gaufrette chocolat

LÉGENDE



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

*Présence de porc