



Lundi


Entrée  Betterave vinaigrette à l'ancienne
Fond d'artichaut vinaigrette


Plat Rôti de Porc* sauce à l'oignon
 Pavé de colin sauce aux herbes
Pommes Vapeur
Chou choucroute

Fromage  Edam (BIO)
St Morêt


Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

Mardi

Salade de poivrons à l'espagnol
 Melon





Paëlla aux Poissons sans fruits de mer
 Paëlla*

Tomme des Pyrénées
Cantafrais



 Crème dessert vanille (BIO)
Crème dessert caramel

Mercredi


Chou à la polonaise (chou blanc, carotte, pomme)
Concombre au curry



 Ravioli au boeuf sauce tomate
 Raviolis aux légumes
  Fromage râpé (BIO)

Camembert
Chantailou


 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre
 Fromage blanc aux mille couleurs

Jeudi



 Tomate (BIO) mozzarella
Radis / Beurre





 Quiche aux fromages
 Quiche Lorraine*
Salade iceberg

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits



Fruit de saison
 Fruit de saison

Vendredi

 Salade d'endives aux pommes
 Brocolis vinaigrette

  Carbonnade de boeuf (BIO)
 Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Tomate
Ketchup (dosette)
Potatoes
 Haricot beurre

  Maroilles
Vache picon

Tarte au sucre
  Gaufre Liégeoise

Lundi


Mardi


Mercredi


Jeudi



Vendredi

Entrée




 Taboulé
Salade de pomme de terre
sauce ciboulette





Salade iceberg aux croûtons
 Céleri rémoulade


 Carottes aux
pamplemousses (BIO)
Tomate oignons





 Concombre (BIO)
vinaigrette
 Panais rémoulade

Plat


  Omelette nature (BIO)
 Daube de boeuf
Pâtes
Poêlée de poivrons

 Braisé de porc* sauce
marengo
 Pavé fromager sauce
tomate
  Gratin dauphinois (BIO)
Chou fleur au beurre

Emincé de poulet sauce
saveur vanille coco
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce vanille coco
Riz
Haricot rouge

Filet de poisson de la marée
sauce ciboulette
  Côte de porc* sauce
moutarde
Petits pois à l'étuvée carottes
  Pommes boulangères

Fromage



 Cantal
Rondelé nature


Emmental
Vache qui rit



Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré



Saint Paulin
Carré de l'Est

Dessert

 Fruit de saison
 Fruit de saison

Spécialité pomme framboise
 Spécialité pomme poire

 Fruit de saison
 Fruit de saison

 Fromage blanc au
spéculoos
 Fromage blanc au daim

CE2

Contient du



HVE

VBF



Bio

Végétarien



Local

AOP



MSC

Recette du
chef

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

*Présence de porc





















Saveur en Or

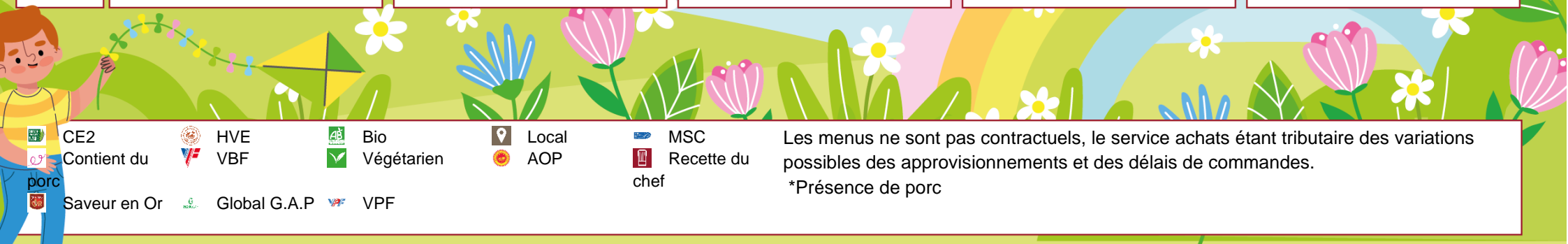


Global G.A.P



VPF

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon (BIO) Courgettes crues rapées à la crème	Haricot vert vinaigrette  Betterave vinaigrette	Tomate au persil Salade aux segments de mandarine	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Concombre à la menthe	Pizza au fromage  Pizza royale*
Plat	Boulettes de boeuf sauce provençale  Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale Blé Ratatouille	Rôti de dinde sauce Picarde Filet de poisson de la marée sauce brestoise  Carottes vichy  Riz (BIO)	Pavé au veau haché sauce forestière  Poisson meunière + sauce tartare Poêlée de champignons Pommes croustillantes aux herbes	 Gratin de pâtes aux lardons*  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate Fromage râpé	 Hachis parmentier   Parmentier végétarien (BIO) Salade iceberg
Fromage	Brie Cantadou	Gouda  Saint Nectaire	Tomme noire Fromage frais nature (carré croc lait)	Buchette lait de mélange Tartare ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	 Fruit de saison  Fruit de saison	Yaourt aromatisé  Yaourt brassé fraise (BIO)	Tarte au chocolat  cake citron maison	 Fruit de saison Fruit de saison



CE2

 Contient du

HVE

VBF



Bio

 Végétarien

Local

 AOP

MSC

 Recette du

chef

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

*Présence de porc


 Saveur en Or




Global G.A.P



VPF

Lundi





Entrée  Salami danois* et cornichon
Roulade de surimi mayonnaise




Plat  Escalope de Poulet Label sauce brune
 Fricassé de colin sauce crème
 Semoule (BIO)
Légumes tajines

Fromage Coulommiers
Tomme grise

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

Mardi

  Céleri (BIO) rémoulade
  Carottes râpées persillées





 Gratin du chef* (pommes de terre, lardons, oignons, mozzarella)
  Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella
Salade iceberg

Père Joseph
Vache picon

Riz au lait
Ile flottante

Mercredi


Concombre sauce aux fines herbes
Radis / Beurre




 Rôti de boeuf
Sauce Barbecue
 Galette végétarienne sauce bercy
 Coeur de blé
 Brocolis au beurre


 Saint Paulin (BIO)
St Morêt



Pêche au sirop
Cocktail de fruits

Jeudi




 Betterave vinaigrette
Blanc de poireaux cuit vinaigrette


 Saucisse de Strasbourg* et son jus
 Roulé végétal et son jus
Lingot blanc à la tomate
 Pommes vapeurs (BIO)

 Pont l'Evêque
Chantailou



 Fruit de saison
 Fruit de saison

Vendredi

  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
 Emincé de chou rouge rémoulade

Colin pané sauce citron
Paupiette de veau sauce aux herbes
Riz
 Epinards hachés cuisinés

Emmental
Fripons

  Fromage blanc (BIO) façon straciatella
Yaourt nature sucré

CE2

 Contient du

HVE

VBF



Bio

 Végétarien

Local

 AOP

MSC

 Recette du chef

Global G.A.P



VFP






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


Entrée Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)
Céleri aux pommes




Plat  Samoussa aux légumes et son jus
Nem de volaille
 Haricot vert
 Pommes boulangères


Fromage Tomme blanche
Tartare aux noix



Dessert  Yaourt nature sucré (BIO)
Yaourt aromatisé

Mardi

 Chou-fleur sauce cocktail
Concombre vinaigrette

 Egréné de boeuf à la bolognaise
 Egréné végétal + sauce tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)
Brunoise de légumes


Buchette de chèvre
 Cantal



 Spécialité pomme pêche
 Compote de pomme

Mercredi


Salade de pâtes aux petits légumes
Salade de lentilles




Nuggets de poulet plein filet
Nuggets de poisson
Semoule
Piperade de Légumes

 Camembert (BIO)
Cantadou

 Fruit du jour
 Fruit de saison

Jeudi

 Melon
Tomate vinaigrette xeres

 Chili con carné
 Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)
 Riz (BIO)
Cordiale tonic (courgettes, carottes, haricots verts, céleri, salsifis)


Mimolette
Recette Madame Loïk


Eclair vanille
Eclair au chocolat

Vendredi

Salade mais et coeurs de palmier vinaigrette
Macédoine mayonnaise

Filet de poisson de la marée sauce duglérée
Escalope de volaille sauce paprika
Pommes de terre sautées
Courgettes braisées

 Gouda (BIO)
Petit cotentin aux herbes

Fruit du jour
 Fruit de saison

CE2

Contient du



HVE

VBF



Bio

Végétarien



Local

AOP



MSC

Recette du chef

Saveur en Or



Global G.A.P



VPF







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



Entrée  Pastèque (BIO)
Mâche et dès d'emmental



Plat  couscous poulet merguez
boulette de boeuf
  Couscous végétarien
sauce au ras el hanout
Semoule
Légumes couscous

Fromage Saint Paulin
Chanteneige



Dessert Gélifié saveur vanille
Gélifié saveur chocolat

Mardi

Entrée  Carottes râpées au citron
 Chou rouge aux raisins







Plat  Sauté de boeuf sauce
brune
Fricassée de poisson sauce
dieppoise
Pommes Vapeur
 Flageolets verts fins

Fromage Tomme des Pyrénées
Samos

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

Mercredi


Entrée Haricot beurre vinaigrette à
l'échalote
Salade de fond d'artichaut au
surimi


Plat    Emincé de porc* label
sauce à la sauge
 Galette de blé et oignons
sauce orientale
 Purée de pomme de terre
 Carottes vichy

Fromage Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits



Dessert Brownies
Barre pâtissière

Jeudi


Entrée  Pâté* de campagne et
cornichon
Roulade de surimi
mayonnaise



Plat Escalope viennoise
Beignets de calamar
Sauce tartare
batonnière de légumes
 Riz (BIO)

Fromage Brie
 Maroilles

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

Vendredi

Entrée Tomates sauce basilic
 Salade bretonne (chou-
fleur, brocolis)

Plat   Tortelloni provençale
(BIO)
Tortellini au boeuf
Fromage râpé
Salade iceberg

Fromage Edam
Chantailou

Dessert Compote de fruits
Spécialité pomme framboise

CE2

Contient du



HVE

VBF



Bio

Végétarien



Local



AOP



MSC

Recette du
chef

Saveur en Or



Global G.A.P



VPF





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

Entrée

 Coleslaw
 Melon



Plat

Escalope de Volaille Sauce
Poulette
 Croustillant au fromage
sauce normande
 Pommes anglaise
 Epinards hachés cuisinés


Fromage




Tomme grise
Fromage frais nature (carré
croc lait)


Dessert



 Fruit de saison
 Fruit de saison

Mardi


 Rillettes de thon
Galantine de volaille et
cornichons


 Sauté de porc* à la
provençale
 Galette ratatouille sauce
tomate
 Semoule (BIO)
Ratatouille

Camembert
 Saint Nectaire

 Fromage blanc aux pralines
roses
 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

Mercredi

 Concombre (BIO) vinaigrette
Salade iceberg aux croûtons




Filet de poulet et son jus de
volaille crémé
 Tranche de colin sauce
hollandaise
Pâtes
Poêlée de champignons


Saint Paulin
Vache qui rit



Liégeois chocolat
Liégeois vanille

Jeudi

Aubergines sauce crème
ciboulette et ail
Macédoine mayonnaise



 Cheese burger
 Cheese végétarien
Ketchup (dosette)
 Frites (BIO)

 Emmental (BIO)
Fraidou

 Fruit de saison
 Fruit de saison

Vendredi

Salade verte et dès de
mimolette
Salade printanière (radis,
champignons, olives,
vinaigrette)

 Filet de poisson de la marée
sauce crème
Boulettes de boeuf sauce
crème
Fondue de poireaux à la crème
 Riz (BIO)

Carré de l'Est
Tartare nature

Flan pâtissier
Moelleux chocolat

CE2

Contient du

HVE

VBF

BIO

Végétarien

Local

AOP

MSC

Recette du
chef

Saveur en Or

















Global G.A.P

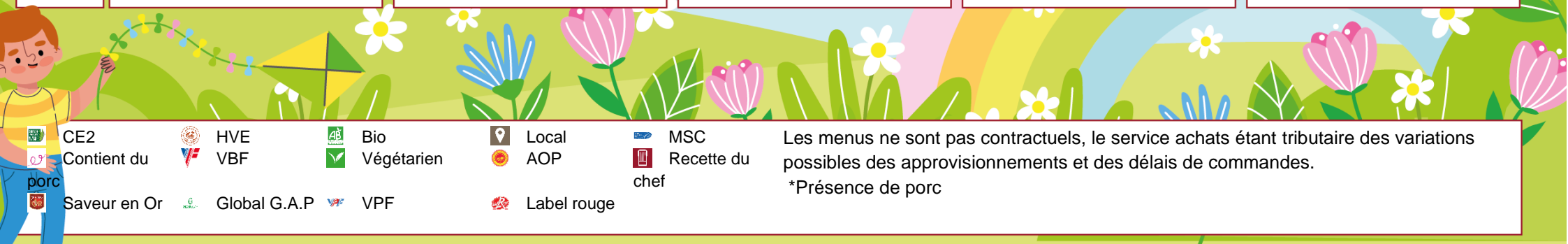
VPF

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	Salade de pomme de terre sauce curry Maïs vinaigrette	Salade aux segments de mandarine Radis croque sel	Salade cœurs d'Artichaut Macédoine mayonnaise	 Pastèque (BIO)  Melon	Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille)  Carré fromage fondu  Haricot vert (BIO) Pâtes	Poisson meunière façon fish and chips Merguez Courgettes braisées   Frites (BIO)	 Braisé de boeuf et son jus  Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate Beignets de chou-fleur Riz	 Jambon blanc* Colin d'Alaska mariné au thym et citron Salade de Pâtes (garniture froide) Salade de brocolis froid vinaigrette	Rôti de dinde Sauce Barbecue  Oeufs durs (BIO) mayonnaise Salade de Pommes de Terre Taboulé à l'oriental
Fromage	Gouda  Cantal	Edam Rondelé ail et fines herbes	 Tomme (BIO) Samos	Chanteneige Carré frais	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	Crème dessert pistache Crème dessert vanille	 Fruit de saison Fruit de saison	 Fromage blanc au daim Fromage blanc aromatisé	Gâteau marbré cacao Madeleine



CE2

Contient du



HVE

VBF



Bio

Végétarien



Local

AOP



MSC

Recette du
chef

Saveur en Or



Global G.A.P



VFP



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