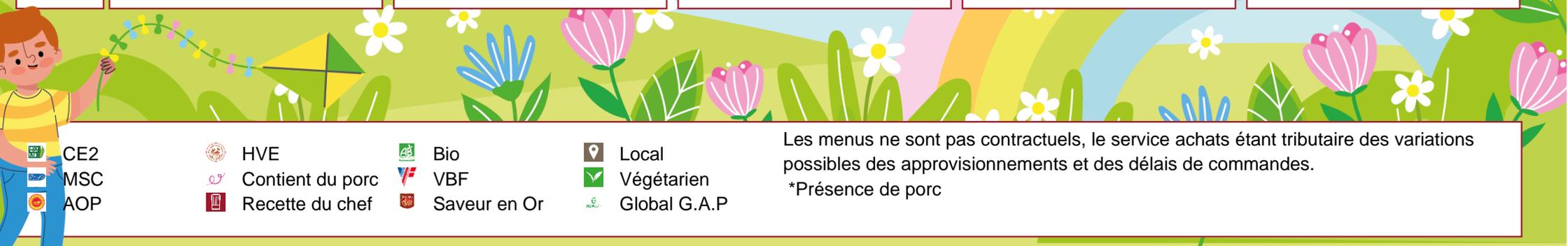


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Sardine à la tomate	Salade de mâche	Emincé de champignons frais sauce crème	Oeufs durs mayonnaise	
Plat	Sauté de dinde sauce au thym ✔ Bouchée de légumes du soleil sauce crème Pâtes	Paupiette de veau sauce poivrade ✔ Croisillon dubarry Gratin de navets et pomme de terre	Rôti de Porc* sauce Basquaise Colin pané sauce tomate Riz	Escalope de poulet sauce forestière ✔ Palet de pois chiche et betteraves sauce brune 📍 Purée de pomme de terre	
Fromage	Samos	Bleu	Boursin AFH	Tomme blanche	
Dessert	Yaourt aux fruits	Salade de fruits frais	🌿 Fruit de saison	Ile flottante	



CE2  
MSC  
AOP



HVE  
Contient du porc  
Recette du chef



Bio  
VBF  
Saveur en Or



Local  
✔ Végétarien  
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		Macédoine mayonnaise	Mais vinaigrette	Avocat vinaigrette	
Plat		Cordon bleu (volaille) Fricassé de colin sauce à l'aneth Purée de brocolis et pomme de terre	Colombo de poulet Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons) Poêlée de légumes à l'abricot sec	Cheese burger Cheese végétarien Frites	
Fromage		Mimolette	Pavé 1/2 sel	Tomme grise	
Dessert		Mousse Chocolat au lait	Flan goût vanille nappé caramel	Yaourt nature sucré	



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mimosa	Salade de coeurs de palmier au surimi	Demi pomelos	Salade composée (salade, tomates, croûtons)	
Plat	Pilons de poulet rôti et son jus ✓ Nem aux légumes sauce au romarin Gratin de blettes et pommes de terre	🍷 Sauté de porc* sauce Bercy ✓ Bouchée sarrasin sauce tomate Coquille	🇫🇷 Lasagne de boeuf VBF ✓ Lasagne de légumes Salade iceberg	Mijoté de veau ✓ Oeufs durs sauce blanche Riz pilaf avec oignons	
Fromage	Recette Madame Loïk	Fraidou	Edam	Petit cotentin nature	
Dessert	🍷 Fruit de saison	Mousse Citron	Purée pomme cassis	🍷 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Fond d'artichaut vinaigrette	 Chou blanc Alsacien (chou blanc, mayonnaise, olive)	 Pastèque	Pointes d'asperges	
Plat	Quenelles de veau sauce tomate  Falafel quinoa sauce Tomate Pâtes à la basquaise	Emincé de volaille sauce poulette  Omelette Petits pois à la française	Ficelle Picarde*  Roulé au fromage Salade iceberg	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup Frites	
Fromage	Pavé 1/2 sel	Samos	Carré frais	Carré de l'Est	
Dessert	Crème dessert pistache	 Fruit de saison	Velouté nature et dosette de sucre	Clafoutis cerise	



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	Pâté* de campagne et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Coleslaw	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons	
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane Cassolette de poisson à la provençale Boulgour aux petits légumes	Jambon blanc* Bouchée courgette menthe sauce au basilic Ecrasé de pomme de terre	Crêpinette de porc * sauce oignons Pavé fromager sauce béarnaise Fondue de poireaux et pomme de terre	Sauté de veau à l'ancienne Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge Pâtes	
Fromage	Cantafrais	Fromage frais nature (carré croc lait)	Fraidou	Tomme noire	
Dessert	Ananas au sirop	Fromage blanc aux mille couleurs	Mousse Chocolat noir	Fruit de saison	



CE2  
 Contient du porc  
 Saveur en Or  
 HVE  
 VBF  
 Global G.A.P  
 Bio  
 Végétarien  
 VFP  
 Local  
 AOP  
 Label rouge  
 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre sauce ciboulette	Radis croque sel	Salade de poivrons	  Coleslaw	
Plat	Rôti de dinde sauce barbecue  Carré fromage fondu  Gratin dauphinois	  Carbonara* (lardons*)  Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Pâtes	Pavé au veau haché sauce crème  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita Blé cuit aux champignons	 Hachis parmentier  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	
Fromage	Carré frais	Vache picon	Rondelé nature	Boursin AFH	
Dessert	 Fruit de saison	Yaourt au fruit mixé	Spécialité pomme coing	Crème dessert praliné	



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



Label rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri au fromage blanc	 Emincé de chou rouge rémoulade	 Melon	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	
Plat	 Chipolata* grillée et son jus  Roulé végétal et son jus Lentilles aux oignons	 Fricassée de poisson blanc sauce citron  Omelette Jardinière 4 légumes	 Flammekueche*  Pizza au fromage Salade iceberg	Cuisse de poulet rôti et son jus  Bouchée de blé et pois au pistou sauce curry Duo de courgettes ail et persil	
Fromage	Petit cotentin nature	Cantafrais	Bleu	Cantadou	
Dessert	Semoule au lait	Spécialité pomme fraise	Cocktail de fruits	Yaourt aromatisé	



 CE2  
 Contient du porc  
 Saveur en Or  
 HVE  
 VBF  
 Global G.A.P  
 Bio  
 Végétarien  
 VPF  
 Local  
 AOP  
 Label rouge  
 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Chou-fleur sauce cocktail	 Carottes râpées à l'orange	Champignon à la Grecque	Crêpe au fromage	
Plat	Rougail de porc  Falafel (pois chiche) sauce caramel Riz créole	 Egréné de boeuf sauce chili  Egréné végétal sauce chili Haricot rouge à la tomate	 Palette à la diable*  Poisson meunière + sauce béarnaise Pommes de terre grenaille	Nuggets de poulet plein filet  Nuggets végétal Potatoes	
Fromage	Chantailou	Buchette de chèvre	Pavé 1/2 sel	Coulommiers	
Dessert	Liégeois café	Spécialité pomme framboise	Riz au lait	Chou à la crème Vanille	

