

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Chou rouge au cumin vinaigrette Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Navet rémoulade Macédoine mayonnaise	Carottes râpées Salade bulgare
Plat		Bœuf (BIO) bourguignon Blanquette de légumes Ecrasé de pomme de terre Poêlée de champignons	Saucisse de Strasbourg* et son jus Roulé végétal et son jus Jardinière de légume Riz	Tortillini Epinards Ricotta sauce tomate basilic Tortillini au boeuf Fromage râpé	Colin pané sauce citron Rôti de dinde sauce Picarde Pommes vapeurs (BIO) Brocolis au beurre (BIO)
Fromage		Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Carré de l'Est Tomme (BIO)	Saint Nectaire Fraidou	Edam Chantailou
Dessert		Fruit de saison Fruit de saison	Spécialité pomme mirabelle Purée pomme cassis	Fruit de saison (BIO) Fruit de saison	Yaourt aromatisé Yaourt aux fruits



Recette du chef



Local



CE2



Bio



VBF



Végétarien



Contient du porc



AOP



HVE



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	 Betterave vinaigrette   Chou-fleur à la flamande	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)  Panais rémoulade	Salade mimosa Radis + beurre	 Trio de carotte, céleri et maïs  Chou blanc vinaigrette	  Brocolis sauce crème ciboulette Potage carotte
Plat	  Jambon blanc* Filet de poisson de la marée sauce diéppoise Pâtes Côtes de blettes à la béchamel	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) (BIO) Salade iceberg	 Rôti de boeuf sauce tomate  Galette de blé et oignons sauce orientale Riz Aubergines grillées	Filet de merlu sauce provençale  Palet montagnard sauce basquaise  Semoule (BIO) Ratatouille	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale Frites  Epinards hachés cuisinés
Fromage	 Cantal Rondelé nature	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	 Saint Paulin (BIO) Fripons	Coulommiers Fromage frais nature (carré croc lait)	Buchette lait de mélange Cantafrais
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison	Cocktail de fruits Pêche au sirop	Ile flottante Semoule au lait	Flan saveur vanille Flan saveur chocolat	 Fruit de saison  Fruit de saison



Recette du chef



Local



CE2



Bio



Végétarien



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE

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 de pâtes aux petits légumes	  Céleri (BIO) au fromage blanc  Chou-fleur sauce cocktail	Salade de mâche aux noix  Chou rouge aux raisins	Macédoine mayonnaise Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise Galantine de volaille et cornichons
Plat	Cordon bleu (volaille)  Carré fromage fondu Blé  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Mijoté de patate douce et lingots blancs Purée de pomme de terre  Carottes	Paupiette de veau sauce normande Paupiette du pêcheur sauce aux herbes Riz Beignets de chou-fleur	 Carbonara* (lardons*)   Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes Brunoise de légumes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine   Carbonnade de Boeuf  Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	 Pont l'Evêque Carré frais	Bleu Cantadou	Emmental Tomme blanche	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Gouda  Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise Gaufre chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison	 Cake Tarte aux pommes	Liégeois vanille Liégeois chocolat



 Recette du chef	 Local	 CE2	 Bio	 VBF
 Végétarien	 Contient du porc	 AOP	 Global G.A.P	 HVE
 VPF	 Issue de Label	 Saveur en Or	 Pâtisserie 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

 Carottes râpées  
 Panais rémoulade

Salade de riz façon niçoise  
(riz-tomate quartiers - olives  
denoyautées vinaigrette)  
Salade de haricots rouges  
vinaigrette

 Betterave vinaigrette  
 Potage du jour (BIO)

Mâche et dès d'emmental  
Salade aux segments de  
mandarine

 Pizza royale\*  
Pizza au fromage

Plat

  Sauté de bœuf (BIO) à la  
milanaise  
Filet de poisson de la marée  
sauce tomate  
Pâtes  
Julienne de légumes  
(carottes, courgette, céleri)

 Omelette  
 Côte de porc\* sauce  
moutarde  
Pommes Vapeur  
Petits pois à la française

Filet de poulet et son jus  
  Curry de pois chiches et  
carottes à la pulpe de tomate  
Semoule  
Légumes tajines et pois  
chiches

Beignets de calamar  
Escalope viennoise  
Sauce tartare  
Riz  
 Gratin de brocolis (BIO)

   Sauté de porc\* (BIO) à  
la diable  
 Gratin d'aubergines et  
courgettes à la tomate  
Pommes de terre rissolées  
Chou rouge braisé

Fromage

Père Joseph  
Rondelé nature

 Edam (BIO)  
Buchette de chèvre

Petit suisse aux fruits  
Petit suisse sucré

Brie  
Vache picon

  Maroilles  
Petit moulé AFH

Dessert

Yaourt aux fruits  
 Fromage blanc au daim

 Fruit de saison  
 Fruit de saison

 Yaourt brassé fraise (BIO)  
 Yaourt brassé banane  
(BIO)

  Spécialité pomme pêche  
  Spécialité pomme abricot

 Fruit de saison  
 Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	 Salade nantaise (mâche, betteraves)   Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)	Salade de lentilles  Salade gourmande de boulgour aux petits légumes	Terrine de poisson sauce cocktail  Mousse de foie de canard* + cornichons	Maïs vinaigrette  Potage du jour (BIO)
Plat	 Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Choux de Bruxelles  Pommes vapeurs (BIO)	 Hachis parmentier  Brandade de poisson Salade iceberg	 Quiche Lorraine*   Quiche aux fromages Salade iceberg	Sot l'y laisse de volaille sauce brune Saumon sauce à l'oseille Petits pois à l'étuvé Potatoes Star	  Gratin de pâtes aux lardons*   Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine Fromage râpé
Fromage	 Cantal Tartare nature	Saint Paulin Fraidou	  Camembert (BIO) Chanteneige	 Comté Montcendre	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Dessert	  Fruit de saison   Fruit de saison	Crème dessert pistache Crème dessert praliné	Yaourt nature sucré Yaourt aromatisé	Bûche au chocolat Bûche bavarois fruits rouges	  Fruit de saison (BIO)   Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette   Coleslaw	 Betterave vinaigrette à l'ancienne Potage potiron	 Panais rémoulade  Salade d'endives aux pommes	Mâche aux croûtons Salade verte et dès d'emmental	 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette  Chou-fleur sauce cocktail
Plat	 Chili con carné   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz Brunoise de légumes	 Carbonara* (lardons*)   Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)   Pâtes (BIO) Concassé de tomates	Pavé au veau haché sauce forestière  Galette panée pois légumes sauce crème Blé Poêlée de champignons	 Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) Salade iceberg	Filet de poisson de la marée sauce citron  Estouffade de boeuf à l'estragon Gratin de butternut Pommes Vapeur
Fromage	Edam Fripsons	 Saint Nectaire Cantadour	Buchette de chèvre Emmental	Père Joseph Chanteneige	Coulommiers  Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre  Fromage blanc aux mille couleurs	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison	 Compote de pomme Spécialité pomme fraise	Flan saveur caramel Flan saveur vanille



 Recette du chef	 Local	 CE2	 Bio	 VBF
 Végétarien	 Contient du porc	 AOP	 Global G.A.P	 HVE
 VPF	 Issue de Label Rouge	 Saveur en Or	 Pâtisserie du chef	 MSC

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	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade d'endives aux croûtons  Panais rémoulade	Roulade de surimi mayonnaise Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette   Chou rouge vinaigrette et mimolette	Salade iceberg aux croûtons  Chou blanc Alsacien
Plat	 Raviolis au boeuf  Raviolis de légumes	Ragoût de poisson   Carbonnade de bœuf (BIO)  Carottes vichy    Ecrasée de pomme de terre (BIO)	  Sauté de porc* sauce chasseur  Haricots rouges, maïs et concassée de tomate Piperade de Légumes  Coeur de blé	 Escalope de poulet sauce normande  Omelette Gratin de chou-fleur Pommes Vapeur	 Pâtes aux 2 saumons crévés  Pâtes carbonara*   Fromage râpé (BIO)
Fromage	Cake marbré Barre pâtissière	  Maroilles Fripous	Chèvre Cantafrais	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Coulommiers Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Compote de pomme Purée pomme cassis	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses  Fromage blanc façon straciatella	Pithiviers à la pomme Pithiviers frangipane	 Fruit de saison  Fruit de saison