



Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée



Maïs vinaigrette



 Fenouil râpé aux pommes fruits (fenouil râpé, cubes de pomme et citron, vinaigrette, échalotes, persil)

Potage dubarry

Plat

Sauté de volaille sauce curry
Falafel sauce au thym
Blé aux petits légumes

 Egréné de boeuf à la bolognaise
 Egréné végétal + sauce tomate
Fromage râpé
Pâtes

Pavé au veau haché sauce poivrade
 Galette de légumes mozzarella // sauce tomate
 Gratin de chou-fleur et pomme de terre

Fromage

Vache picon

Samos

Mimolette

Dessert

Liégeois chocolat

Mousse Citron

Tarte Bourdaloue





Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi



Vendredi


Entrée Potage poireaux



Carottes jaunes râpées vinaigrette



 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)

Salade d'endives aux croûtons

Plat  Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout
 Omelette
Poêlée de légumes à l'abricot sec

cuisse de poulet roti aux herbes de Provence
 Samoussa aux légumes et son jus
Coeur de blé à la basquaise

Nuggets de poisson
 Nuggets au fromage
 Haricot beurre

 Braisé de porc* sauce marengo
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate
Flageolets verts fins aux dès de tomates

Fromage Carré frais

Gouda

Père Joseph

St Morêt












Dessert Fromage blanc nature sucré

Madeleine










 Fruit de saison

Spécialité pomme framboise















 Recette du chef	 Local	 CE2	 Bio
 VBF	 Végétarien	 Contient du porc	 AOP
 Global G.A.P	 HVE	 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	Salade de pois chiches vinaigrette	Emincé de champignons frais sauce crème au curry	Crêpe au fromage	 Carottes cuites au curry	
Plat	 Waterzooï de poisson  Bouchée courgette menthe sauce au basilic Jardinière 4 légumes	 Hachis parmentier  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) Salade iceberg	Aiguillette de poulet sauce paprika  Galette de soja à la provençale sauce barbecue Gratin de légumes à la provençale	 Cheese burger  Cheese végétarien Frites	
Fromage	Camembert	Fraidou	Boursin AFH	Saint Paulin	
Dessert	Crème dessert caramel	Mousse Chocolat au lait	Yaourt au fruit mixé	 Fruit de saison	














	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mimosa	  Chou blanc sauce curry et raisins secs	Sardine à l'huile	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	
Plat	   Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette)   Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	Rôti de dinde sauce provençale  Nem aux légumes sauce crème Cordiale tonic (courgettes, carottes, haricots verts, céleri, salsifis)	Merguez  Roulé végétal et son jus Purée de pomme de terre	 Ravioli au boeuf sauce tomate  Raviolis aux légumes Fromage râpé	
Fromage	Cantafrais	Chantailou	Tomme noire	Mimolette	
Dessert	Riz au lait	Flan saveur vanille	Brownies	Yaourt aux fruits	












	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage poireaux	Demi pomelos	 Carottes râpées	 Salade d'endives aux pommes	
Plat	Mijoté de veau  Fricassée de poisson blanc sauce citron Pâtes	Pilons de poulet rôti et son jus  Samoussa aux légumes et son jus Légumes à la provençale	Moussaka  Moussaka végétarienne (aubergines, pois chiches, champignons, carottes, coulis de tomate, oignon, fromage râpé) Pommes Vapeur	Emincé de volaille sauce poulette  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce forestière  Gratin de champignons et pommes de terre	
Fromage	Samos	Tomme des Pyrénées	Vache qui rit	Bleu	
Dessert	Yaourt au fruit mixé	Abricots au sirop	 Fruit de saison	Flan pâtissier	










 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	 MSC
	 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	  Chou blanc sauce curry et raisins secs	 Salade de cœurs de palmier et dès de tomate	Salade verte et maïs vinaigrette	Potage carotte	
Plat	 Friand à la viande* Roulé au fromage batonnière de légumes	Quenelles de veau sauce dijonnaise Quenelles de Brochet sauce aurore Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Palette à la diable*  Oeufs durs sauce blanche  Duo de carotte et pomme de terre	 Lasagne de boeuf VBF  Lasagne de légumes Salade iceberg	
Fromage	St Morêt	Tomme blanche	Recette Madame Loïk	Boursin AFH	
Dessert	Spécialité pomme coing	Mousse Chocolat noir	Semoule au lait	Yaourt nature sucré	



	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		MSC
			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	Potage légumes	 Coleslaw	 Brocolis sauce crème ciboulette	Salade d'automne (salade, pomme, noix)	
Plat	Curry de poulet  Curry de butternut et lentilles Riz	Aiguillette de volaille sauce napolitaine  Falafel quinoa sauce à l'oignon Semoule aux petits légumes	Pavé au veau haché sauce aux 4 épices  Poisson meunière Pommes de terre grenaille	 Flammekueche*  Quiche aux fromages Salade iceberg	
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	Mimolette	Tomme des Pyrénées	Emmental	
Dessert	Liégeois vanille	Yaourt aromatisé	Ile flottante	 Fruit de saison	