

	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	



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	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
 VBF
 Global G.A.P
 Local
 Végétarien
 HVE
 CE2
 Contient du porc
 VPF
 Bio
 AOP

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

Entrée Emincé de champignons frais sauce crème au curry

Entrée 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

Fromage Fraidou

Fromage Boursin AFH

Fromage Saint Paulin

Dessert Crème dessert caramel

Dessert Mousse Chocolat au lait

Dessert 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	 VFB
 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	