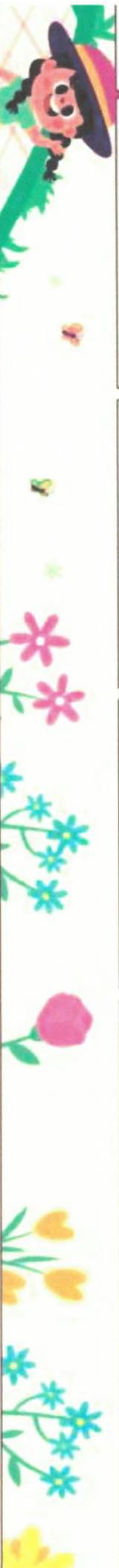




	<i>lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	<b>PORTUGAL</b> ✓ Concombre à la crème (BIO)	<b>SUEDE</b> ✓ Boulettes de boeuf (BIO) sauce crème Pâtes ✓ Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate			
Plat	Brandade de poisson ✓ Lasagne de légumes	Fripons			
Fromage		Fruit du jour			
Dessert	Flan saveur caramel				



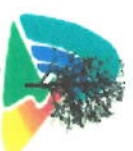
MSC Global G.A.P. Contient du porc

VBF Local Label rouge  
Végétarien CE2 Saveur en Or

Bio Recette du chef

AOP 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



Choucroute  
de volaille en dinde



SEMAINE EUROPEENNE

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	ALLEMAGNE	ESPAGNE		ITALIE	BELGIQUE
Entrée		Salade de poivrons à l'espagnol		Tomate (BIO) mozzarella	
Plat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choucroute (viande)</li> <li>Pommes vapeurs</li> <li>Chou choucroute</li> <li>Saucisse de volaille et son jus</li> <li>Bouchée de légumes du soleil sauce crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paëlla aux Poissons sans fruits de mer</li> <li>Lasagne de légumes</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza au fromage</li> <li>Salade iceberg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Carbonnade de Boeuf (BIO)</li> <li>Potatoes</li> <li>Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce tomate</li> </ul>
Fromage	Edam (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)			<ul style="list-style-type: none"> <li>Maroilles</li> </ul>
Dessert	Fruit du jour			Fruit du jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gaufre Liégeoise</li> </ul>



Bio  
 Local  
 HVE  
 Contient du porc  
 Végétarien  
 Saveur en Or

MSC  
 Recette du chef  
 VBF  
 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

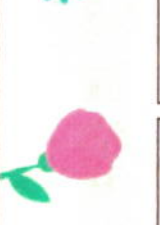
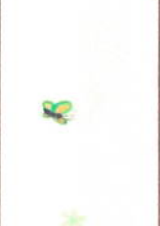




la vie est en chemin

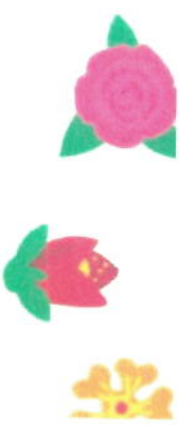


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				<b>REPAS CAMEROUN</b> Carottes aux pamplemousses (BIO)	Concombre vinaigrette (BIO)
Plat		Omelette nature (BIO) Haricot vert		Emincé de poulet sauce saveur vanille coco Riz Pilaf avec oignons Haricot rouge Boulette panée de blé façon thaï sauce vanille coco	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes Galette végétarienne sauce tomate
Fromage		Cantal			Fromage blanc au spéculoos
Dessert		Fruit du jour		Fruit du jour	



- Bio
- Local
- HVF
- Contient du porc
- Végétarien
- Saveur en Or
- MSC
- Recette du chef
- CE2
- VBF
- AOP
- 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	Melon (BIO)			Coleslaw (BIO)	Crêpe au fromage
Plat	Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Carotte vichy Omelette		Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé Gratin de pâtes au jambon de dinde Gratin de pâtes au fromage sauce tomate	Parmentier végétarien (BIO)
Fromage		Saint Nectaire			
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit du jour		cake citron maison	Fruit du jour



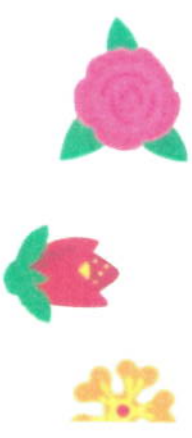
Bio  
Local  
HVE

Contient du porc  
Végétarien  
Saveur en Or  
MSC  
Recette du chef  
CE2

VBF  
AOP  
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		Celeri rémoulade (BIO)			Cocarde tricolore
Plat	Escalope de volaille label sauce curry Semoule (BIO) Légumes tajines Fricassé de colin sauce crème Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate	Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella		Saucisse de Strasbourg* et son jus Lingot blanc à la tomate Pomme vapeur (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz Omelette
Fromage	Coulommiers			Pont l'Evêque	Fromage blanc façon straciatella (BIO)
Dessert	Fruit du jour	Riz au lait		Fruit du jour	



Bio  
 Végétarien  
 CFP  
 Contient du porc  
 Recette du chef  
 Alcali G A P  
 MSC  
 AOP  
 I abal rouge  
 VBF  
 HVE  
 Local  
 Savoir en Or

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



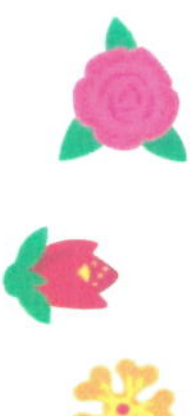
	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)			Tomate vinaigrette xeres	
Plat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de Porc* sauce aux herbes</li> <li>Haricot vert</li> <li>Pommes boulangères</li> <li>Rôti de dinde sauce aux herbes</li> <li>Samoussa aux légumes et son jus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Egréné de boeuf à la bolognaise</li> <li>Fromage râpé</li> <li>Pâtes (BIO)</li> <li>Egréné végétal + sauce tomate</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)</li> <li>Riz (BIO)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poêlée de colin doré au beurre</li> <li>Courgettes braisées</li> <li>Pommes de terre sautées</li> <li>Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate</li> </ul>
Fromage		Cantal			Gouda (BIO)
Dessert	Yaourt nature sucré (BIO)	Spécialité pomme pêche		Eclair au chocolat	Fruit du jour



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

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	Pastèque (BIO)	Carottes râpées au citron			Betterave vinaigrette
Plat	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien sauce au ras el hanout	Sauté de boeuf sauce brune Flageolets verts Pomme Vapeur Fricassée de poisson sauce dieppoise Galette végétarienne sauce tomate		Beignets de calamar Sauce tartare Riz (BIO) Omelette	Raviolis aux légumes Fromage râpé
Fromage		Fruit du jour (BIO)		Maroilles	
Dessert	Géiffié saveur vanille			Fruit du jour	Compote de fruits



Bio  
 Végétarien  
 C.F.2

Contient du porc  
 Recette du chef  
 Ginhal G A P

MSC  
 AOP  
 Label rouge

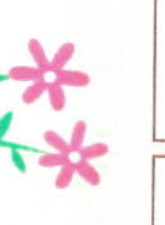
VBF  
 HVE  
 VPF

Local  
 Saveur en Or

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Céleri au fromage blanc (BIO)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🐷 Sauté de porc* à la provençale</li> <li>Ratatouille de légumes</li> <li>🌱 Semoule (BIO)</li> <li>Sauté de dinde sauce provençale</li> <li>🌱 Galette ratatouille sauce tomate</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>🐷 Cheese burger</li> <li>Ketchup (dosette)</li> <li>Frites</li> <li>🌱 Cheese végétarien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte et dès de mimolette</li> <li>Poisson meunière sauce crème</li> <li>🌱 Riz (BIO)</li> <li>Fondue de poireaux à la crème</li> <li>🌱 Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate</li> </ul>
Plat	<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Croustillant au fromage</li> <li>sauce normande</li> <li>🌱 Epinards hachés cuisinés</li> <li>🌱 Pommes de terre Anglaise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Saint Nectaire</li> <li>📖 Fromage blanc aux pralines roses</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>🌱 Emmental (BIO)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Flan pâtissier</li> </ul>
Fromage					
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> <li>🍏 Fruit du jour</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>🍏 Fruit du jour</li> </ul>	



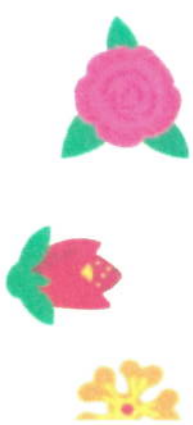
🌱 Bio
🐷 porc
📖 Contient du
🍷 MSC
🌱 VBF
📍 Local

🌱 Végétarien
📖 Recette du chef
🍷 AOP
🌱 HVE
📖 Saveur en Or

CE2
🌱 Global G.A.P
🍷 Label rouge
🌱 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 aux segments de mandarine		Pastèque (BIO)	<b>REPAS FROID</b> Tomate vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille) Haricot vert (BIO) Carré fromage fondu	Fricassée de poisson blanc sauce citron Purée de courgette et pommes de terre (BIO) Omelette		Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Jambon dinde Colin d'Alaska mariné au thym et citron Galette végétarienne sauce tomate	Oeufs durs (BIO) mayonnaise Taboulé à l'oriental
Fromage	Cantal			Fromage blanc au daim	
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert pistache			Madeleine



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

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