





1 P				と	
			Compose de bolimie	Tuit du Jour	
Gaufrette vanille	Saint Nectaire				Fromage
Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur Poisson meunière + sauce béarnaise MBoulettes au soja tomate basilic sauce tomate	<ul> <li>✔ ■ Boeuf bourguignon</li> <li>☑ Carottes vichy (BIO)</li> <li>☑ Pâtes (BIO)</li> <li>✔ Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices</li> </ul>		© MECouscous végétarien (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Waterzooï de poisson  Brocolis au beurre  Riz  MGalette végétarienne sauce tomate	Plat
Vendredi Tomate vinaigrette	Jeudi	Mercredi	<i>Mardi</i>	Limdi	Entrée
	Ammedian. de nothale en chémin	RESTAURATION	X.F.		

















AOP

\*Présence de porc

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





	Dessert	Fromage	ī a	<u>0</u> !	Entrée	3
100	Crème dess	v	Coquillette Fricassé c crème Momelette	Dô:	<b>l</b> e Pastèque	
7	ert vanille		de colin sauce		<i>Indi</i>	
	Fruit du jour	Pont l'Evêque	barbecue  Blo  Courgettes ail et per  (BIO)  Falafel quinoa sauce  Tomate		Mardi	
			e sil		W.	200
5					ercredi	7,000
3	Fruit du jour		Salade iceberg	vinaigrette	<i>Jeudi</i> ⊈Carottes râpées (BIO)	Emmedin. A nature en chemin
	<b>♀</b> Gaufre Liégeoise		Pommes de terre rissolées  **Crêpes aux fromages	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)	Vendredi BRADERIE DE LILLE	1
		Crème dessert vanille Fruit du jour	Crème dessert vanille Seruit du jour Fruit du jour	Coquillette  Fricassé de colin sauce Crème  Commelette  Pomme vapeur (BiO)  Courgettes ail et persil (BiO)  Frait du jour  Fruit du jour	Rôti de dinde sauce crème Coquillette Pricassé de colin sauce Somelette Corime dessert vanille Crème dessert vanille  We Boulettes de boeuf sauce barbecue Solumettes de boeuf sauce Domme vapeur (BiO) Sourgettes ail et persil (BiO) Falafel quinoa sauce Tomate  Pont l'Evêque  Fruit du jour	ée Pastèque (BIO)  Rôti de dinde sauce crème Coquillette Pricassé de colin sauce crème Comelette  Pomme vapeur (BIO) Comelette Crème dessert vanille  Pruit du jour  Mardi  Mercredi  Carottes râpées (BIO) vinaigrette  Variate aux fromages Salade iceberg Pont l'Evêque  Fruit du jour  Fruit du jour

AOP

Q Local

ài

Saveur en Or

Rouge

\*Présence de porc





AOP	<ul><li>HVE</li><li>Végé</li></ul>	£	Dessert	Fromage		Plat	Entrée	
	HVE Végétarien		∰Yaourt Vanille (BIO)	, v	ketchup  Purée crécy (pon terre, carottes)  Bouchée de légume soleil sauce milanaise	≅ <b>V</b> Rôti d	© Céleri rémoulade	2
• Local	<ul><li>MSC</li><li>Recette du chef</li></ul>		anille (BIO)		∢etchup ■■ Purée crécy (pommes de lerre, carottes) ▼Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	≅W <sup>#</sup> Rôti de boeuf sauce	moulade	Ljundi
Saveur en Or	W CE2		Fruit du jour (BIO)	Vache qui rit	tomate façon bolognaise PFromage râpé (BIO) Pâtes	▲ ✓ Lentilles (BIO) sauce		Mardi
Rouge  Global G.A.P	Bio Issue de Label	5			aise 3IO)	auce		8
*Présence de porc	Les menus ne sont p	5						Mercredi
	Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.		Flan pâtissier		basquaise Semoule Ratatouille de légumes  MGalette de légumes mozzarella // sauce tomate	Escalope de volaille à la	Tomate au persil (BIO)	Jeudi
	étant tributaire des variations rmandes.		Fruit du jour	Tomme grise	tartare  Haricot beurre  MBoulettes au soja tomate basilic sauce tomate	Beignets de calamar sauce		Vendredi
						-		1







4	Dessert	Fromage	Plat	Entrée	9
	Fruit du jour	© Cantal	Samoussa aux légumes et son jus  Promage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)		Ljundi
	lle flottante		Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Sauce protin dauphinois Carotte vichy Carré fromage fondu	Concombre sauce bulgare	Mardi
					Mercredi
	- Fruit du jour	St Morêt	™Mafé de légumes Riz		Jeudi
No.	Eclair au chocolat		Rôti de dinde sauce moutarde Potatoes Colin pané sauce duglérée	Salade composée (salade, tomates, croûtons)	Vendredi
			_	_	

Végétarien HVE

Recette du chef

W CE2

Bio Issue de Label

possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations

MSC

AOP

V Local

Saveur en Or

Rouge

Global G.A.P

\*Présence de porc







Plat

Fromage

Dessert

Entrée



鬱

Saveur en Or

Global G.A.P

VPF

C

Contient du porc































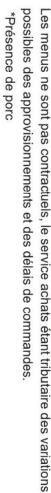


















Œ)

Recette du chef 🌾

MSC VBF

Souge CE

Issue de Label

**(1)** 

Bio AOP

• <

Végétarien

possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations

HVE

8

Saveur en Or

lo

Global G.A.P

₩ VPF

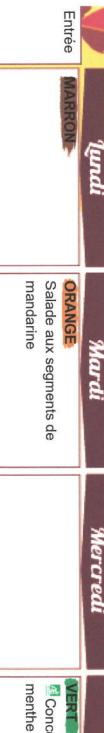
C

Contient du porc 🝿 Pâtisserie du chef

EMMERIN SEMAINE DU 14-10-2024 AU 20-10-2024



# SEMAINE DES COULEURS



béchamel, mozzarella Gratin de pâtes, butternut,

Plat

Poêlée de champignons

forestière

Escalope de poulet sauce

Semoule (BIO)

forestière

Falafel quinoa sauce

Fruit du jour (BIO)

notwice an

Concombres (BIO) à la JAUNE

crème Poisson meunière sauce

Riz (BIO)

crème Fondue de poireaux à la

**M**Omelette

Carottes jaunes râpées vinaigrette

Sauté de porc\* au curry

Pommes rissolées Haricot Beurre

sauce citron Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin meunière

basilic sauce tomate ✓Boulettes au soja tomate

Fruit du jour

Dessert

Flan saveur caramel

Fromage

Edam

fruits jaune et sucre Fromage blanc et coulis de





Saveur en Or

(c)

Global G.A.P

VPF

C















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







HVE VPF	Fromage Dessert	Plat	Entrée
MSC B CE2  Issue de Label  AOP Rouge Contient du  Pâtisserie du	Camembert (BIO)	Aiguillette de poulet sauce paprika  Seratin dauphinois  Momelette nature sauce tomate	Ljundi
Bio Végétarien  Coloral Saveuren Or	Yaourt au fruit mixé	sauce à la sauge  Al Riz (BIO)  Carotte en poêlée à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge  Waterzooï de poisson  Boulettes au soja tomate basilic sauce tomate	Mardi Salade mimosa
Recette du chef	Beignet à l'abricot	Filet de merlu sauce hollandaise ■ Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)   Galette végétarienne sauce tomate	Mercredi Salade d'Automne (salade, pomme, noix)
Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes. *Présence de porc	Fromage frais nature (carré croc lait)  Fruit du jour (BIO)	✓Samoussa aux légumes et son jus Semoule Batonnière de légumes aux herbes provençales	Jeudi
stant tributaire des variations mandes.	<ul><li>Pont l'Evêque</li><li>Pêche au sirop</li></ul>	<ul> <li>☑ VF Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise</li> <li>☑ ☑ Fromage râpé (BIO)</li> <li>Pâtes</li> <li>☑ Egréné végétal + sauce tomate</li> </ul>	Vendredi







	Dessert	Fromage	Entrée Plat	
人	Fruit du jour		Potage légumes  METartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	(lundi
	<sup>₫</sup> Crème dessert vanille (BIO)		© Carottes râpées (BIO) vinaigrette  Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade  Riz (BIO) Poêlée de Potiron  Pavé fromager sauce tomate	Mardi
1				Mercredi
	🖪 Fruit du jour (BIO)	Camembert	■Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème ■Petits pois à l'oignon MBoulettes au soja tomate basilic sauce tomate	Jeudi
1 T	Fromage blanc aux pralines roses		Salade aux croûtons  ***Braisé de porc* au romarin  Gratin de chou-fleur et pomme de terre  Sauté de volaille sauce au romarin  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge	Vendredi

















































**4** 

Bio







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