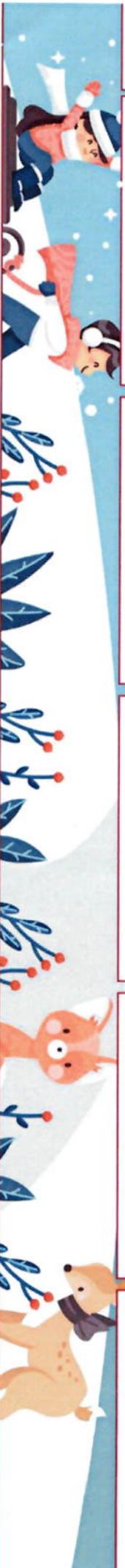




	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		<b>REPAS DU NORD</b>		Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	Curry de butternut et lentilles Riz	Carbonnade de bœuf (BIO) Ecrasé de pomme de terre Falafel quinoa sauce à l'oignon Mimolette		Escalope de poulet sauce normande Gratin de chou-fleur et pomme de terre Omelette	Pâtes aux 2 saumons crémés Fromage râpé (BIO) Lasagne de légumes
Fromage	Saint Paulin (BIO)				
Dessert	Liégeois vanille	Fruit de saison		Galette aux pommes	Fruit de saison



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée					  Cèleri (BIO) rémoulade
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin  Haricot Beurre  Pommes boulangères  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère		  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes  Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce picarde	Pépites de coïln dorées aux 3 céréales sauce citron  Brocolis Riz  Galette végétarienne sauce tomate
Fromage	 Cantal	 Brie (BIO)		Tartare nature	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat		Barre pâtissière	 Yaourt Vanille (BIO)

 Bio  
 Recette du chef  
 AOP

 Local  
 Végétarien

 CE2  
 VBF

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	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates		Salade et maïs (BIO) vinaigrette	Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori
Plat	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette) Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)		Colin pané sauce crème Purée de potiron et pommes de terre Galette végétarienne sauce tomate	Emmental de légumes Semoule Batonnière de légumes Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry
Fromage		Fruit de saison (BIO)			Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert chocolat (BIO)			Eclair vanille	Fruit de saison

Bio  
Recette du chef  
AOP

Local  
Végétarien  
Contient du porc

CE2  
VBF  
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



	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>				<p><b>NOUVEL AN CHINOIS</b> Salade asiatique (carpette, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)</p> 	<p>Chou-fleur à la flamande (BIO)</p>
<b>Plat</b>	<p>Braisé de porc* (BIO) sauce marengo Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate Sauté de dinde sauce marengo Boulette panée de blé façon thai sauce tomate</p>	<p>Escalope de volaille sauce poulette Epinards hachés cuisinés Coeur de blé Falafels sauce au thym</p>		<p>Nem aux légumes Sauce aigre douce Riz (BIO) façon cantonnais</p> 	<p>Filet de merlu sauce hollandaise Gratin dauphinois Galette végétarienne sauce tomate</p>
<b>Fromage</b>	Saint Nectaire	Edam (BIO)		<p>Moelleux chocolat coco</p> 	
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Fromage blanc au spéculoos			Ile flottante

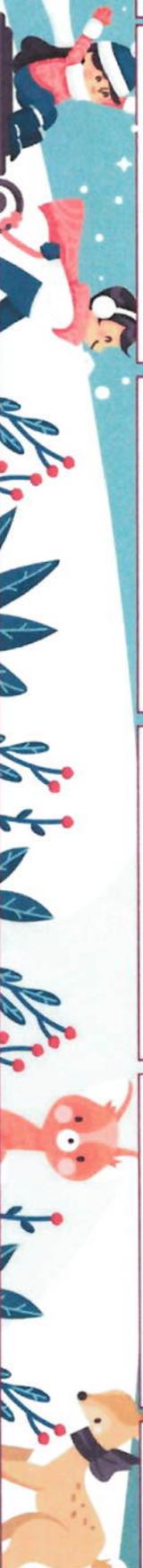


- Bio
- VBF
- Local
- AOP
- CE2
- Contient du porc
- Recette du chef
- Global G.A.P
- Végétarien
- Issue de Label Rouge
- HVE
- MSC
- Pâtisserie du chef

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	<p><b>LA FÊTE DE LA CRÊPE</b></p> <p>  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)</p>	<p>Haricot beurre vinaigrée à l'échalote</p>			<p> Endives vinaigrée (BIO)</p>
Plat	<p> Jambon blanc*</p> <p>  Ecrasée de pomme de terre</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Jambon dinde</p> <p>  Falafel quinoa sauce à l'oignon</p>	<p> Omelette</p> <p>Ratatouille de légumes</p> <p> Semoule (BIO)</p>		<p>Beignets de calamar</p> <p>Sauce béarnaise</p> <p> Gratin de brocolis et pomme de terre</p> <p> Galette végétarienne sauce tomate</p>	<p>  Carbonnade de bœuf (BIO)</p> <p>Pâtes</p> <p> Curry de potiron et pois chiches</p>
Fromage		<p>Fruit de saison</p>		<p>Gouda</p>	<p>Liégeois chocolat</p>
Dessert	<p>Crêpe au sucre</p> 				



- Bio
- VBF
- Local
- AOP
- HVE
- MSC
- CE2
- Contient du porc
- Recette du chef
- Global G.A.P
- Pâtisserie du chef
- Végétarien
- Issue de Label
- 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