

## SEMAINE DES CARNAVALS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

NICE

DUNKERQUE

BINCHE

VENISE

Plat


 Daube de boeuf (BIO) à la niçoise  
 Semoule  
 Ratatouille de légumes  
 Falafel quinoa sauce provençale

Emincé de volaille sauce waterzooï  
 Pommes Vapeur  
 Waterzooï de poisson  
 Omelette

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
 Pommes de terre rissolées  
 Galette végétarienne sauce tomate


 Tortelloni provençale (BIO)  

 Fromage râpé (BIO)

Fromage

Tomme noire

Mimolette

Dessert

 Fruit de saison

Beignet à la pomme

 Fruit de saison (BIO)

 Fromage blanc façon straciatella


Bio



VBF



Végétarien



MSC



Recette du chef



Local



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


 Céleri (BIO) au fromage blanc

Plat

Cordon bleu (volaille)  
Blé  
 Courgettes (BIO) crémees  
 Carré fromage fondu



 Rôti de porc\* sauce dijonnaise  
 Carotte vichy  
 Lingot blanc  
 Rôti de dinde sauce dijonnaise  
 Mijoté de patate douce et lingots blancs

Potage tomates


 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise  

 Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes

Hoki doré au beurre sauce napolitaine

 Haricot vert

Pommes croustillantes aux herbes

 Galette végétarienne sauce tomate
Fromage  Pont l'Evêque
 Vache qui rit (BIO)
Dessert  Fruit de saison

 Gaufre Liégeoise

 Cake

Liégeois chocolat



Bio



VBF



Végétarien



MSC



Recette 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



Local



Global G.A.P



Issue de Label Rouge



Contient du porc



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



CE2



AOP



HVE



Saveur en Or



## SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>ANGLAIS</b>    Coleslaw	<b>PORTUGAIS</b> 		<b>ITALIEN</b>   Tomate (BIO) mozzarella	<b>ALLEMAND</b> 
Plat	  Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre)  Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)	 Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates  Coeur de blé  Omelette		 Pizza au fromage Salade iceberg	 Saucisse de Francfort* sauce au curry Pommes de terre rissolées Saucisse de volaille sauce au curry  Roulé végétal sauce au curry
Fromage		 Cantal			 Edam (BIO)
Dessert	Riz au lait	 Fruit de saison (BIO)		 Fruit de saison	 Moelleux pomme





## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette

Mâche aux croûtons

Plat

Emincé de poulet sauce  
poulette  
Riz pilaf avec oignons  
 Falafel plat sauce aux  
herbes

Omelette  
Purée de pomme de terre

Filet de merlu sauce façon  
beurre blanc

Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre

Galette végétarienne sauce  
tomate

Sauté de porc\* (BIO) à  
la diable  
Petits pois à la française  
Sauté de dinde sauce à la  
diable  
 Galette de boulgour, pois  
chiche et emmental à  
l'orientale sauce tomate

Fromage

Camembert (BIO)

Saint Nectaire

Dessert

Fruit de saison

Flan saveur chocolat

Fruit de saison (BIO)

Spécialité pomme mirabelle



Bio



VBF



Végétarien



MSC



Recette 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



Local



Global G.A.P



Issue de Label  
Rouge



Contient du porc



VPF



CE2



AOP



HVE



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

 Céleri rémoulade

 Tomate au persil (BIO)
Carottes jaunes râpées  
vinaigrette

Plat

  Sauté de boeuf (BIO)  
sauce forestière  
Poêlée de champignons  
  Gratin dauphinois  
 Fricassée de poisson blanc  
sauce ciboulette  
 Omelette

 Cari de lentilles  
Riz

 Escalope de volaille sauce  
barbecue  
 Haricots beurre  
Pommes rissolées  
 Palet montagnard sauce  
barbecue

 Poisson meunière  
 Semoule (BIO)  
Piperade  
 Galette végétarienne sauce  
tomate

Fromage

 Pont l'Evêque

Dessert

 Fruit de saison

 Fromage blanc (BIO) au  
spéculoos

Cocktail de fruits

Tarte citron



Bio



VBF



Végétarien



MSC



Recette 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



Local



Global G.A.P.

Issue de Label  
Rouge

Contient du porc



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



CE2



AOP



HVE



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Chipolata\* grillée et son jus  
 Carotte vichy  
 Lentilles (BIO)  
 Saucisse de volaille et son jus  
 Roulé végétal et son jus

St Morêt

Crème dessert pistache

Emincé de volaille (BIO)  
 sauce napolitaine  
 Ecrasé de pomme de terre  
 Carré fromage fondu

Carré de l'Est

Fruit de saison

Salade verte et dès d'emmental  
 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  
 Riz (BIO)  
 Fondue de poireaux à la crème  
 Galette végétarienne sauce tomate

Spécialité pomme pêche

Concombre (BIO) à la crème  
 Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella

Marbré cacao

Cheese burger  
 Potatoes  
 Cheese végétarien  
 Cantal  
 Fruit de saison (BIO)



Bio



VBF



Végétarien



MSC



Recette 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

Local

Global G.A.P

Issue de Label Rouge

Contient du porc

VPF

CE2

AOP

HVE

Saveur en Or

Pâtisserie du chef



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

**REPAS DU PRINTEMPS**

🍷 Pâté\* de campagne et cornichon  
Roulade de volaille et cornichon  
Roulade de surimi mayonnaise  
Oeufs durs mayonnaise

Sauté de veau printanier  
Pommes de terre noisette  
🌱 Petits pois à l'oignon  
🍷 Pavé fromager sauce normande

Pâtisserie au chocolat + chocolat

Colin pané sauce citron  
🌱 Epinards hachés cuisinés  
🌱 Riz (BIO)  
🍷 Galette végétarienne sauce tomate

Recette Madame Loïk

🌱 Fruit de saison



Bio



VBF



Végétarien



MSC



Recette 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



Local



Global G.A.P



Issue de Label Rouge



Contient du porc



VPF



CE2



AOP



HVE



Saveur en Or



Pâtisserie du chef