

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Coleslaw

Plat

Bœuf (BIO) bourguignon

Waterzooï de poisson

Fromage râpé (BIO)

Riz (BIO)

Pâtes

Fondue de poireaux à la crème

Falafel quinoa sauce à l'oignon

Omelette

Fromage

Cantal

Dessert

Fruit de saison

Fromage blanc aux pralines roses

Quiche au fromage

Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate
Semoule

Fruit de saison (BIO)

Local

VBF

Recette du chef

CE2

Végétarien

AOP

Bio

MSC

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

Entrée

 Carottes râpées

Plat

 Colombo de poulet (BIO)
Riz
Légumes tajines
 Samoussa aux légumes et
son jus

Fromage

Dessert

Liégeois vanille

Mardi

 Omelette

  Purée de brocolis et
pomme de terre écrasée

Fripons

 Fruit de saison (BIO)

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Egréné de boeuf à la
bolognaise

  Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

 Egréné végétal + sauce
tomate

 Saint Nectaire

 Cake aux pépites de
chocolat

 Local
 Végétarien
 HVE

 CE2
 MSC
 Pâtisserie du chef

 Bio
 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

Lundi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Jambon blanc*
 Ecrasé de pomme de terre
Jambon dinde
 Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)

Edam

Fruit de saison (BIO)

Mardi

Coleslaw

Pâtes (BIO) aux 2 saumons crévés
 Fromage râpé (BIO)
 Lasagne de légumes

Crème dessert vanille

Mercredi

Jeudi

SAVEURS DU NORD

Carbonnade de bœuf (BIO)
Potatoes
 Poêlée de carottes
 Pavé de colin sauce crème
 Omelette

Maroilles

Fromage blanc au spéculoos



Vendredi

Tomate (BIO) aux oignons

Pizza au fromage
Salade iceberg

Fruit de saison

Local
 Végétarien
 HVE

CE2
 MSC
 Pâtisserie du chef
 Bio
 Recette du chef
 Contient du porc

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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

  Céleri (BIO) rémoulade

   Rôti de porc* sauce dijonnaise

 Carottes vichy

Lingot blanc

Rôti de dinde sauce dijonnaise

  Mijoté de patate douce et pommes de terre

  Gaufre Liégeoise

Macédoine mayonnaise

  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise

  Fromage râpé (BIO)
Pâtes

 Cake

Hoki doré au beurre sauce napolitaine

 Haricot vert

Pommes croustillantes aux herbes

 Galette végétarienne sauce tomate

 Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat

 Local
 MSC
 Contient du porc

 CE2
 Recette du chef
 Issue de Label
Rouge

 Bio
 AOP
 VPF

 VBF
 HVE
 Saveur en Or

 Végétarien
 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

Salade mimosa

Plat

  Daube de boeuf (BIO)
sauce provençale
Semoule
Ratatouille de légumes
 Omelette

  Gratin de pâtes aux lardons*
  Fromage râpé (BIO)
 Gratin de pâtes au jambon de dinde
 Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates

Fromage

 Cantal

Dessert

Yaourt aux fruits mixés

 Fruit de saison (BIO)



 Local
 MSC
 Contient du porc

 CE2
 Recette du chef
 Issue de Label
 Rouge

 Bio
 AOP
 VPF

 VBF
 HVE
 Saveur en Or

 Végétarien
 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

 Melon

Plat

 Escalope de volaille à la basquaise
Pâtes
Légumes Méditerranéen
 Boulette panée de blé façon thaï sauce tomate

 Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella

 Saucisse de Strasbourg* et son jus
 Lentilles aux carottes (BIO)
Saucisse de volaille et son jus
 Roulé végétal et son jus

 Pastèque (BIO)
Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
Riz
 Omelette

Fromage

Petit suisse aux fruits

 Saint Nectaire

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

Ile flottante

 Fruit de saison

 Fromage blanc façon straciatella

 Local
 MSC
 Contient du porc

 CE2
 Recette du chef
 Issue de Label
Rouge

 Bio
 AOP
 VPF

 VBF
 HVE
 Saveur en Or

 Végétarien
 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

Plat

Fromage

Dessert

Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)

Rôti de Porc* sauce aux herbes
Purée de Haricots verts et Pommes de Terre
Rôti de dinde sauce aux herbes
 Falafel quinoa sauce Tomate

Yaourt nature sucré (BIO)

Crêpe au fromage

Oeufs durs Mornay
 Riz (BIO)

Fruit de saison

Concombre (BIO) vinaigrette

Poêlée de colin doré au beurre
Pommes de terre sautées
Courgettes crémees
 Galette végétarienne sauce tomate

Eclair au chocolat

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Pastèque (BIO)

Plat

couscous poulet merguez
boulette de boeuf
Semoule
Légumes couscous
 Couscous végétarien
sauce au ras el hanout

Sauté de boeuf (BIO)
sauce brune
 Flageolets verts
Pommes vapeurs
 Fricassée de poisson
sauce dieppoise
 Omelette

Tomate mozzarella

Beignets de calamar
Sauce tartare
 Riz (BIO)
 Galette végétarienne sauce
tomate

Raviolis aux légumes
 Fromage râpé (BIO)

Fromage

Buchette de chèvre

Vache picon

Dessert

Gélatié saveur vanille

Cake citron

Spécialité pomme framboise

Fruit de saison (BIO)

Lundi

Entrée	 Melon
Plat	 Pavé fromager sauce normande Poêlée de champignons  Pommes boulangères
Fromage	
Dessert	  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

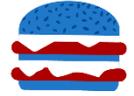
Mardi

Entrée	
Plat	   Sauté de porc* (BIO) à la provençale Semoule Ratatouille de légumes Sauté de dinde sauce provençale  Falafel quinoa sauce provençale
Fromage	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison

Mercredi

Entrée	
Plat	
Fromage	
Dessert	

Jeudi

Entrée	REPAS AMERICAIN    Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)
Plat	 Cheese burger  Ketchup (dosette) Frites  Cheese végétarien
Fromage	
Dessert	Donut au sucre 

Vendredi

Entrée	
Plat	 Poisson meunière sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)  Galette végétarienne sauce tomate
Fromage	 Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade aux segments de mandarine

Plat

Cordon bleu (volaille)
Pommes vapeurs
Gratin de Carottes
✓ Carré fromage fondu

✓ Omelette
Sauce crème
✓ Riz (BIO)
Poêlée de poivrons

REPAS FROID

✓ Pastèque (BIO)

REPAS FROID

Tomate au persil

Fromage

🍷 Cantal

🍷 Jambon blanc*
Salade de Pâtes (garniture froide)
Jambon dinde
Thon mayonnaise
✓ Galette végétarienne sauce tomate

✓ Oeufs durs (BIO)
mayonnaise
📍 Salade de pommes de terre façon piémontaise

Dessert

✓ Fruit de saison (BIO)

Crème dessert praliné

Glace

Madeleine