

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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Carottes râpées

Plat

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

Omelette
 Purée de brocolis et pomme de terre écrasée

Fromage

Fripons

Dessert

Liégeois vanille

Fruit de saison (BIO)

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


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






Gélatine 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

Entrée


Plat

Fromage

Dessert


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

 Cantal

 Fruit de saison (BIO)

Mardi

Salade aux segments de mandarine

✓ Omelette
Sauce crème
 Riz (BIO)
Poêlée de poivrons

Crème dessert praliné

Mercredi

Jeudi

REPAS FROID

 Pastèque (BIO) Jambon blanc*

Salade de Pâtes (garniture froide)

Jambon dinde

Thon mayonnaise


✓ Galette végétarienne sauce tomate


Glace

Vendredi

REPAS FROID

Tomate au persil

 Oeufs durs (BIO)
mayonnaise

 Salade de pommes de terre façon piémontaise

Madeleine