

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon			Tomate vinaigrette
Plat	 Carré fromage fondu Sauce crème  Haricot vert Pâtes	 Fricassée de poisson sauce tomate  Pommes boulangères  Omelette		  Bœuf (BIO) bourguignon  Riz (BIO)  Carottes vichy (BIO)  Blanquette de légumes	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Purée de pomme de terre  Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate
Fromage	Vache picon			 Gouda (BIO)	
Dessert	 Fruit de saison	 Compote de pomme		 Crème dessert chocolat (BIO)	Gaufrette vanille

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Pastèque

Plat

Rôti de dinde sauce crème
 Coquillettes (BIO)
 Bouchée courgette menthe
sauce au basilic

Boulettes de boeuf (BIO)
sauce curry
Pommes vapeurs
Courgettes crémees
 Falafel quinoa sauce curry

Carottes râpées

Gratin de pâtes fromager
aux dès de tomates

MENU DU NORD

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

Fromage

Camembert

Fraidou



Dessert

Liégeois vanille

Fruit de saison

Fruit de saison

Gaufre Liégeoise





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade				CIAO L'ITALIE ! Tomate mozzarella
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes) Omelette	Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate, oignons) Riz (BIO)		Beignets de calamar Sauce tartare Pommes vapeurs Haricots beurre Galette végétarienne sauce tomate	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Galette ratatouille sauce milanaise
Fromage		Vache qui rit (BIO)		Brie	 Fruit de saison
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison (BIO)		Cake citron	



HVE



Végétarien



CE2



MSC



Recette du chef



Bio



VBF



Global G.A.P.



Local



Issue de Label
Rouge



Saveur en Or



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		Concombre (BIO) sauce bulgare			Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco Gratin dauphinois Galette végétarienne sauce tomate	Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Riz (BIO) Carotte vichy Carré fromage fondu		Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Rôti de dinde sauce moutarde Pommes de terre rissolées Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup
Fromage	Cantal			Mimolette	
Dessert	Fruit de saison	Ile flottante		Fruit de saison	Beignet à la pomme

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri (BIO) rémoulade			Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	Omelette basquaise (BIO) Semoule (BIO) Courgettes braisées (BIO)	Rôti de porc* sauce tomate Pommes boulangères Choux de Bruxelles Rôti de dinde sauce tomate Nem aux légumes sauce au romarin		Lasagne de boeuf VBF Lasagne de légumes	Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz Galette végétarienne sauce tomate
Fromage		Saint Paulin			Coulommiers
Dessert	Yaourt vanille (BIO)	Fruit de saison		Crème dessert caramel	Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée				📍 Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Mâche et dès d'emmental
Plat	🌿 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes 🌿 Falafel quinoa sauce au ras el hanout	Thon à la tomate Fromage râpé 🌿 Pâtes (BIO) 🌿 Omelette		🌿 📖 Couscous végétarien (falafels sauce tomate) Légumes couscous 🌿 Semoule (BIO)	🍷 🌿 Jambon blanc* 📖 📍 Ecrasé de pomme de terre Jambon dinde 🌿 Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	🍷 Pont l'Evêque			
Dessert	📖 Fromage blanc au daim	🍷 Fruit de saison		📖 Cake aux pépites de chocolat	🍷 Fruit de saison



LES JOURNÉES DU GOÛT : LES SECRETS DES COURGES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade aux segments de mandarine			Salade de carottes et courges à l'orientale
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de potimarron et pommes de terre Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella		Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème Galette végétarienne sauce tomate	Sauté de porc* (BIO) sauce curry Haricots beurre Pommes rissolées Sauté de dinde sauce curry Pané de sarrasin et lentilles aux poireaux sauce tomate
Fromage	Camembert (BIO)			Vache picon	
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé		Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade mimosa	 Salade d'automne BIO (salade BIO, pomme BIO, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	   Emincé de porc* label sauce à la sauge  Semoule (BIO)  Poêlée de carottes à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge  Falafel quinoa sauce Tomate	 Filet de merlu sauce hollandaise  Purée de brocolis et pomme de terre  Galette végétarienne sauce tomate	 Samoussa aux légumes et son jus  Riz (BIO) Batonnière de légumes aux herbes provençales	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes   Lentilles sauce tomate façon bolognaise
Fromage	Edam			 Chanteneige (BIO)	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Eclair au chocolat	 Fruit de saison	Ile flottante

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Carottes râpées (BIO) vinaigrette			Céleri rémoulade
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Brocolis (BIO) au beurre Falafel plat sauce aux herbes		Colin pané sauce crème Petits pois à l'oignon Omelette	Braisé de porc* (BIO) 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
Fromage				Saint Nectaire	
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)		Fruit de saison	Fromage blanc aux pralines roses