

 **Lundi**


 **Mardi**



 **Mercredi**

 **Jeudi**


 **Vendredi**


Entrée

 Carottes râpées
Melon

 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
 Céleri vinaigrette (BIO)

Plat

Cordon bleu (volaille)
 Nugget's au fromage
Sauce Barbecue
Tortis
Haricot vert ails et fines herbes

Filet de poisson de la marée sauce basquaise
 Steak haché de boeuf
VRC sauce forestière
Frites
Ratatouille

Fromage

Saint Paulin
Cantafrais

Fromage frais nature (carré
croc lait)
Camembert



Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)
Yaourt aux fruits

Pêche
Nectarine

LÉGENDE

 Local
 Végétarien

 Bio
 Viande Bovine Française

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 cuites au curry Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Radis / Beurre Pointes d'asperges	 Coleslaw (BIO)  Chou rouge aux raisins	Tomate vinaigrette  Concombre sauce bulgare	  Terrine aux endives et cornichon Rillettes de saumon
Plat	  Carbonara* (lardons*)  Bouchée de légumes du soleil sauce crème Fromage râpé Coquillettes Légumes à la provençale	Merguez à l'orientale  Omelette nature Semoule Piperade de Légumes	Escalope de volaille sauce suprême Colin pané sauce citron Lentilles cuisinées Brocolis au beurre	  Rôti de boeuf  Pané de blé fromage épinard Sauce ketchup Haricot vert  Gratin dauphinois	Filet de poisson de la marée sauce hollandaise Sauté de volaille sauce aux aïelles Riz Epinards à la crème
Fromage	Edam Fraidou	Chanteneige  Pont l'évêque AOC	Tomme noire Tartare ail et fines herbes	 Saint Paulin (BIO) Carré de l'est	Emmental Fripons
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO) Velouté nature + dosette de sucre	Spécialité pomme abricot Spécialité pomme framboise	Banane Melon	Liégeois Chocolat Liégeois Vanille	Raisins  Pomme (BIO)

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 Recette du chef	 Contient du porc
 Viande Porcine Française	 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	Rosette et cornichons Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées vinaigrette (BIO) Salade verte et maïs vinaigrette	 Cocarde tricolore Salade aux agrumes	Pastèque Champignon à la Grecque	 Céleri rémoulade (BIO)  Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	Escalope de volaille sauce au romarin  Nem aux Légumes sauce au romarin Pommes Vapeur Petits pois à la française	 Hachis parmentier  Pâtes aux deux saumons crévés Fromage Rapé	Sauté de veau marengo Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita Tomate provençale Chevrier verts	  Chili con carné   Chili Végétarien (égrené végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)	  Rôti de porc* Sauce charcutière (cornichon)  Steak de blé et oignons sauce tomate Pommes de terre rissolées Choux Bruxelles au beurre et oignons
Fromage	Tomme Grise Rondelé nature	Gouda Buchette de chèvre	Fromage type Morbier Fraidou	Chanteneige Emmental	Fromage frais nature (carré croc lait)  Saint Nectaire
Dessert	 Poire (BIO) Kiwi	Ile flottante Riz au lait	Yaourt nature sucré Fromage blanc nature sucré	Tarte pomme abricot  Crumble aux fruits rouges maison	Prunes rouge Nectarine

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 Recette du chef	 Contient du porc
 Viande Porcine Française	 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	Macédoine Vinaigrette Salade de Coeurs de palmier au surimi	Demi pomelos Tomate mozzarella	 Carottes râpées  Chou blanc vinaigrette	BRADERIE DE LILLE  Pâté cornichon* Sardine à l'huile	Haricot vert vinaigrette Maïs vinaigrette
Plat	 Sauté de boeuf à l'estragon  Carré fromage fondu   Ecrasé de pomme de terre Duo de courgettes ail et persil	Rôti de dinde  Fatayer épinard chèvre Sauce tomate Riz Epinards à la crème	  Jambon blanc*  Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine Lentilles aux oignons Batonnière de légumes aux herbes provençales	 Fricassée de moules sauce dieppoise Paupiette de veau sauce forestière Frites Aubergines grillées	 Brandade de poisson Hachis parmentier de volaille Salade iceberg
Fromage	Mimolette Fromage frais nature (carré croc lait)	Tomme blanche Cantafrais	Edam Fraidou	 Petit suisse fruit (BIO) Petit suisse sucré	 Camembert (BIO) Buchette de chèvre
Dessert	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge  Yaourt à la louche	 Melon (BIO)  Banane (BIO)	 Crème dessert Chocolat (BIO)  Crème dessert caramel	Tarte au sucre  Gaufre Liégeoise	Kiwi Raisins

LÉGENDE



Local



Bio



Végétarien



Viande Bovine Française



Recette du chef



Contient du porc



Viande Porcine Française



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  Chou rouge vinaigrette
 Coleslaw

Asperge mimosa
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote





 Céleri rémoulade
 Concombre sauce bulgare



 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
 Salade Bulgare


Crêpe au fromage
Tarte aux poireaux

Plat  Chipolata grillée*
 Saucisse végétale
Pommes Vapeur
Compote de Pommes


Blanquette de veau à l'ancienne
Blanquette de poisson sauce waterzooï
Carottes vichy
Riz

 Egréné de boeuf à la bolognaise
 Egréné végétal + sauce tomate
 Pâtes (BIO)
 Petits pois à l'étuvé (BIO)
Fromage râpé

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


Filet de poisson de la marée sauce duglérée
Pot au feu de lapin
Purée aux 3 légumes
 Légumes du pot au feu




Fromage Mimolette
Rondelé nature

 Saint Paulin (BIO)
Cantafrais

Morbier
Fripons

Gouda
Vache picon


 Camembert AOP
Tomme blanche

Dessert   Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits
 Fromage blanc nature sucré (BIO)









Liégeois Vanille
Liégeois Café

Banane
 Poire

Miroir Framboise
 cake maison

Raisins
 Prunes (BIO)

LÉGENDE

-  Local
-  Viande Bovine Française
-  Viande Porcine Française
-  Bio
-  Recette du chef
-  AOP
-  Végétarien
-  Contient du porc

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 de lentilles  Salade goumande de boulgour	Pâté en croûte et cornichon*  Rillettes de thon	Tomates sauce basilic  Salade Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette)	 Concombre à la crème (BIO)  Chou blanc vinaigrette (BIO)	 Panais rémoulade  Courgettes crues rapées aux fines herbes
Plat	Cordon bleu (volaille)  Omelette au fromage  Pâtes (BIO) batonnière de légumes	 Sauté de boeuf sauce au cumin  Bouchée sarrasin sauce au cumin Riz Poêlée de courgettes	 Boulettes de boeuf sauce tomate  Samoussa aux légumes Sauce crème ciboulette  Semoule (BIO)  Haricot vert à la basquaise (BIO)	 Rôti de porc* sauce moutarde Filet de merlu sauce au citron Petits pois à l'étuvée carottes Frites	Poisson meunière Sauce Béarnaise   Jambon blanc* Brocolis Rostis de légumes
Fromage	Coulommiers Chanteneige	Edam Buchette de chèvre	Emmental Fraidou	Brie  Chaource	Mimolette  Gouda (BIO)
Dessert	 Yaourt aromatisé (BIO)  Yaourt à la louche	 Poire (BIO) Kiwi	 Flan goût vanille nappé caramel  Flan saveur chocolat	Banane Ananas frais	Fromage blanc nature sucré  Fromage blanc façon straciatella

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien
 Viande Bovine Française	 Recette du chef	 Contient du porc
 Viande Porcine Française	 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	Pointes d'asperges sauce mousseline Carottes râpées à l'orange	Blanc de Poireaux cuit vinaigrette Potage du Jour (Endives) au fromage fondu	Céleri au vinaigre balsamique Chou rouge vinaigrette	Mousse de foie forestière* et cornichons Terrine de St Jacques sauce citronnée	Concombre sauce ciboulette (BIO) Salade Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette)
Plat	Sauté de porc au caramel Falafel quinoa sauce pita Riz Poêlée de champignons	Filet de poisson de la marée sauce citron Sauté de volaille à l'oignon Pommes Vapeur Petits pois à l'étuvée carottes	Carbonnade de Boeuf Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate Haricots plats aux oignons Pommes de terre grenaille au sel de Guérande	Emincé de volaille au lait de coco et miel Pavé au cabillaud haché sauce aux cranberries et légumes caramélisés Jardinière 4 légumes Purée de patate douce et pomme de terre écrasée	Lasagne de boeuf (BIO) Tortellini tricolore aux 3 fromages Parmesan râpé
Fromage	Tartare ail et fines herbes Edam	Tomme blanche Cantafrais	Gouda Fripons	Carré de l'est Chantailou	Mimolette Brie
Dessert	Pomme (BIO) Poire (BIO)	Crème dessert saveur pistache Crème dessert Chocolat (BIO)	Demi pomelos (BIO) Kiwi	Purée de Pomme (BIO) Compote Poire (BIO)	Eclair au chocolat Chou à la crème Vanille

LÉGENDE

- Local
- Bio
- Végétarien
- Viande Bovine Française
- Recette du chef
- Contient du porc
- Viande Porcine Française
- 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	Macédoine mayonnaise Salade de Pois Chiches vinaigrette	 Cervelas* et petits oignons Oeufs durs mayonnaise	 Concombre sauce bulgare  Céleri rémoulade	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)  Panais rémoulade	 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)  Carottes râpées
Plat	Sauté de volaille sauce forestière Fricassé de poisson sauce forestière Pommes Vapeur Haricot vert ails et fines herbes	Paupiette du pêcheur sauce dugléré  Omelette nature Brocolis au beurre Purée de potiron et pommes de terre	 Saucisse de Strasbourg et son jus  Saucisse végétale et son jus Endives Braisées Frites	 Steak soja tomate basilic sauce poivrade  Rôti de boeuf sauce poivrade Farfalles Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	 Limande meunière Sauce Oseille Escalope viennoise Riz Poêlée de courgettes
Fromage	Tomme Grise Cantafrais	Saint Paulin Rondelé nature	Edam Fripions	Brie Tomme blanche	 Emmental (BIO)  Pont l'evêque AOC
Dessert	 Flan saveur caramel  Crème dessert vanille (BIO)	 Ananas (BIO)  Pomme (BIO)	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge  Fromage blanc nature sucré (BIO)	Beignet à la framboise Beignet au chocolat	Banane Raisins

LÉGENDE



Local



Bio



Végétarien



Viande Bovine Française



Recette du chef



Contient du porc



Viande Porcine Française



AOP



MSC

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc