



Lundi

Entrée  Rillettes de thon
 Saucisson à l'ail* et cornichon

Plat   Sauté de boeuf (BIO)
sauce forestière
Filet de poisson de la marée
sauce ciboulette
  Gratin dauphinois
Poêlée de champignons

Fromage  Pont l'Evêque
Carré frais

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

Mardi

 Céleri rémoulade
 Brocolis vinaigrette

Cari de poulet
 Cari de lentilles
 Carottes vichy
Riz

Edam
Tartare nature

 Fromage blanc (BIO) au spéculoos
 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Mercredi

 Betterave vinaigrette à l'ancienne
Potage carotte

  Jambon blanc*
Sauce jus de thym
 Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices
Pâtes
Beignets de courgettes

 Saint Paulin (BIO)
Buchette lait de mélange

 Fruit de saison
 Fruit de saison

Jeudi

 Tomate au persil (BIO)
Salade fraîcheur (salade, pamplemousse, carottes)

 Escalope de volaille sauce barbecue
 Palet montagnard sauce barbecue
Pommes de terre rissolées
 Haricot beurre

Mimolette
Chanteneige

Cocktail de fruits
Abricots au sirop

Vendredi

 Chou-fleur sauce cocktail
Carottes jaunes râpées vinaigrette

 Poisson meunière
Merguez
Piperade de Légumes
 Semoule (BIO)

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

Tarte citron
 Cake aux pépites de chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Betterave vinaigrette  Haricot vert vinaigrette	Concombre à la menthe  Chou blanc mayonnaise	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Tomate au persil Courgettes crues rapées aux fines herbes
Plat		 Hachis parmentier au canard  Parmentier végétarien	 Braisé de porc* (BIO) sauce marenco  Pavé de colin sauce basquaise Ratatouille  Coeur de blé	Sauté de veau printanier  Pavé fromager sauce normande Pommes de terre noisettes  Petits pois à l'oignon	Colin pané sauce citron Aiguillette de dinde sauce suprême  Riz (BIO)  Epinards hachés cuisinés
Fromage		 Saint Nectaire Rondelé nature	Tomme noire Fripons	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Edam Recette Madame Loïk
Dessert		 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Yaourt vanille (BIO) Yaourt aromatisé	Pâtisserie au chocolat	 Fruit de saison  Fruit de saison



Lundi

Entrée
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
 Macédoine (BIO)
mayonnaise

Plat
  Bœuf (BIO) bourguignon
 Falafels (BIO) sauce à l'oignon
  Fromage râpé (BIO)
 Carottes vichy
 Pâtes (BIO)

Fromage  Cantal
Cantafris

Dessert  Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Mardi

Céleri aux pommes
  Coleslaw

Filet de poisson de la marée
sauce waterzooï
Emincé de volaille sauce waterzooï
Fondue de poireaux à la crème
 Riz (BIO)

Tomme grise
Chanteneige

 Fromage blanc aux pralines roses
 Fromage blanc façon straciatella

Mercredi

 Tomate (BIO) sauce ciboulette
Salade verte et dès d'emmental

Escalope de volaille sauce suprême
 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème
 Gratin dauphinois
Choux de Bruxelles

Gouda
Vache picon

Crème dessert caramel
Crème dessert chocolat

Jeudi

Vendredi

Quiche au fromage
 Quiche Lorraine*

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

Mimolette
Samos

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Lundi

Entrée  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette
 Chou-fleur (BIO) sauce cocktail

Plat
Nem de volaille
 Samoussa aux légumes et son jus
 Riz (BIO)
Légumes tajines

Fromage Saint Paulin
Tartare nature

Dessert Liégeois vanille
Mousse Chocolat noir

Mardi

Salade de lentilles
 Salade gourmande de boulgour aux petits légumes

  Omelette nature (BIO)
Paupiette de veau sauce tomate
Purée de pomme de terre
 Brocolis au beurre

Tomme des Pyrénées
Fripons

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Mercredi

Salade verte et dès de mimolette
Poivrons au vinaigre balsamique

  Sauté de porc* sauce brune
 Galette de légumes mozzarella sauce brune
 Haricot vert
Pommes de terre rissolées

Camembert
 Edam (BIO)

 Yaourt brassé fraise (BIO)
Yaourt nature sucré

Jeudi

Vendredi

 Concombre (BIO) à la crème
Salade verte et maïs vinaigrette

 Egréné végétal + sauce tomate
 Egréné de boeuf à la bolognaise
  Fromage râpé (BIO)
Brunoise de légumes
 Pâtes (BIO)

 Saint Nectaire
Carré de l'Est

 Cake aux pépites de chocolat
Tarte aux pommes

Lundi

Entrée  Betterave vinaigrette à l'ancienne
Haricot vert vinaigrette

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

Fromage Edam
St Morêt

Dessert  Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Mardi

  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)
Salade de mâche

 Pâtes (BIO) aux 2 saumons crévés
 Pâtes carbonara*
  Fromage râpé (BIO)

Mimolette
Cantafrais

 Crème dessert vanille (BIO)
Crème dessert caramel

Mercredi

 Concombre (BIO) sauce crème
 Céleri rémoulade

Aiguillette de poulet sauce paprika
 Galette de blé et oignons sauce orientale
 Riz (BIO)
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)

Coulommiers
Chanteneige

 Spécialité pomme mirabelle
 Compote de pomme

Jeudi

Salade d'endives aux croûtons
 Brocolis vinaigrette

  Carbonnade de bœuf (BIO)
 Filet de poisson de la marée sauce crème
 Potatoes
 Poêlée de carottes à la crème

  Maroilles
Vache picon

 Fromage blanc au spéculoos
 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Vendredi

 Tomate (BIO) aux oignons
Radis + beurre

 Pizza au fromage
 Pizza royale*
Salade iceberg

 Petit suisse (BIO) + sucre
 Petit suisse fruit (BIO)

Fruit de saison
Fruit de saison

Lundi

Entrée
Salade de pomme de terre
sauce ciboulette
 Chou-fleur sauce cocktail

Plat
Cordon bleu (volaille)
 Carré fromage fondu
 Courgettes crémées (BIO)
Blé à la basquaise

Fromage  Pont l'Evêque
Camembert

Dessert  Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Mardi

  Céleri (BIO) rémoulade
Salade de pâtes aux petits
légumes

  Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Falafel quinoa sauce au ras
el hanout
 Carottes vichy
 Pommes persillées

Bleu
Cantadour

  Gaufre Liégeoise
Madeleine aux pépites de
chocolat

Mercredi

Salade de mâche aux noix
 Chou rouge aux raisins

Pavé au veau haché sauce
poivrade
Paupiette du pêcheur sauce
aux herbes
Riz
Beignets de chou-fleur

Emmental
Tomme blanche

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Jeudi

 Macédoine (BIO)
mayonnaise
  Carottes cuites au curry

 Egréné de boeuf à la
bolognaise
  Lentilles (BIO) sauce
tomate façon bolognaise
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)
Brunoise de légumes

Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré

 Cake
Tarte aux pommes

Vendredi

Oeufs durs mayonnaise
 Salami danois* et
cornichon

Filet de poisson de la marée
sauce provençale
Escalope viennoise
 Haricot vert
Pommes croustillantes aux
herbes

 Vache qui rit (BIO)
Recette Madame Loïk

Liégeois chocolat
Liégeois vanille



Bio
Végétarien
HVE



Local
Recette du chef
Global G.A.P



CE2
MSC
Pâtisserie du chef



Contient du porc
AOP
Saveur en Or



VBF
VPF
Issue de Label
Rouge

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 à l'orange
Courgettes crues rapées à la crème

Haricot vert vinaigrette
 Betterave vinaigrette

 Tomate (BIO) sauce basilic
Demi pomelos

Plat

  Daube de boeuf (BIO)
sauce provençale
 Omelette
Semoule
Ratatouille

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

 Hachis parmentier au canard
 Parmentier végétarien
Salade iceberg

Fromage

Brie
Cantafrais

 Cantal
Buchette lait de mélange

Edam
Rondelé ail et fines herbes

Dessert

Yaourt aux fruits mixés
Yaourt nature sucré

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Flan saveur vanille
Flan saveur chocolat

 Bio
 Végétarien
 HVE

 Local
 Recette du chef
 Global G.A.P

 CE2
 MSC
 Pâtisserie du chef

 Contient du porc
 AOP
 Saveur en Or

 VBF
 VPF
 Issue de Label Rouge

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

REPAS APPERTISE
Macédoine mayonnaise
Betteraves vinaigrette

 Melon (BIO)
 Carottes râpées (BIO)
persillées

Radis + beurre
 Concombre (BIO) à la
crème

 Cocarde tricolore (BIO)
(salade, tomate, concombre)
Salade verte et maïs
vinaigrette

 Pastèque (BIO)
 Emincé de chou rouge
rémoulade

Plat

 Raviolis de boeuf
 Raviolis aux légumes

 Gratin du chef* (pommes
de terre, lardons, oignons,
mozzarella)
  Gratin de pommes de
terre et tomate (BIO) à la
mozzarella
Salade iceberg

 Rôti de boeuf sauce
barbecue
 Galette végétarienne sauce
bercy
 Coeur de blé
Aubergines grillées

 Saucisse de Strasbourg* et
son jus
 Roulé végétal et son jus
 Lentilles aux carottes (BIO)
Poêlée de légumes et
Pommes de terre

Colin pané sauce citron
Sauce Barbecue
 Steak haché de boeuf VBF
(BRUT)
Riz
 Epinards hachés cuisinés

Fromage

Cake marbré
Barre pâtissière

Père Joseph
 Vache qui rit (BIO)

Saint Paulin
St Morêt

 Saint Nectaire
Carré de l'Est

Emmental
Fripons

Dessert

Purée de poire
Purée pomme cassis

Ile flottante
Riz au lait

 Spécialité pomme pêche
 Purée de pomme (BIO)

Fruit de saison
 Fruit de saison

 Fromage blanc façon
straciatella
Fromage blanc aromatisé

 Bio
 Végétarien
 HVE

 Local
 Recette du chef
 Global G.A.P

 CE2
 MSC
 Pâtisserie du chef

 Contient du porc
 AOP
 Saveur en Or

 VBF
 VPF
 Issue de Label
Rouge

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)
Salade Créole (ananas, surimi, mayonnaise, épices)

   Rôti de Porc* sauce aux herbes
 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette
Purée de pomme de terre
 Haricot vert

Tomme blanche
Tartare aux noix

 Yaourt nature sucré (BIO)
Yaourt aromatisé

Tomate au vinaigre balsamique
 Trio de carotte, céleri et maïs

 Blanquette de veau à l'ancienne
 Blanquette de légumes
 Carottes vichy
 Pâtes (BIO)

  Maroilles
Camembert

 Fruit de saison
 Fruit de saison

Quiche au fromage
 Quiche Lorraine*

  Chili con carné
  Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons)
 Riz (BIO)
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)

 Petit suisse fruit (BIO)
 Petit suisse (BIO) + sucre

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

 Concombre (BIO) vinaigrette
  Coleslaw

Filet de poisson de la marée sauce hollandaise
Emincé de volaille sauce provençale
Pommes de terre sautées
 Courgettes crémees (BIO)

Mimolette
Recette Madame Loïk

Eclair au chocolat
Eclair vanille

Lundi

Entrée  Pastèque (BIO)
Mâche et dès d'emmental

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

Fromage Saint Paulin
Chanteneige

Dessert Gélifié saveur vanille
Gélifié saveur caramel

Mardi

 Méli mélo de carottes
râpées vinaigrette
Céleri râpé rémoulade au
paprika

  Sauté de boeuf (BIO)
sauce brune
 Fricassée de poisson
sauce dieppoise
Pommes Vapeur
 Flageolets verts fins

Buchette de chèvre
Fromage frais nature (carré
croc lait)

 Cake citron
Brownies + crème anglaise

Mercredi

Salade de pâtes aux petits
légumes
Salade de lentilles

Nuggets de poulet plein filet
 Nuggets au fromage
Piperade de Légumes
Blé

 Brie (BIO)
Samos

Fruit de saison
 Fruit de saison

Jeudi

Tomate mozzarella
Salade iceberg aux croûtons

Escalope viennoise
Beignets de calamar
Sauce tartare
 Haricot vert
 Riz (BIO)

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

Spécialité pomme framboise
Purée poire

Vendredi

 Courgettes (BIO) crues
rapées à la fête
 Emincé de radis vinaigrette

 Raviolis aux légumes
 Ravioli au boeuf sauce
tomate
  Fromage râpé (BIO)

 Pont l'Evêque
 Vache qui rit (BIO)

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Lundi

Entrée	 Céleri rémoulade  Melon
Plat	Médaillon de langue sauce piquante  Pavé fromager sauce normande Poêlée de champignons  Pommes boulangères
Fromage	Tomme grise Fraidou
Dessert	  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge  Fromage blanc (BIO) aux pralines roses

Mardi

 Rillettes de thon Galantine de volaille et cornichons
   Sauté de porc* (BIO) à la provençale   Falafels (BIO) sauce provençale  Semoule (BIO) Ratatouille
 Petit suisse (BIO) + sucre  Petit suisse fruit (BIO)
 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)

Mercredi

  Concombres (BIO) à la menthe Salade composée (salade, tomates, croûtons)
Filet de poulet et son jus de volaille crémé  Tranche de colin sauce hollandaise Brunoise de légumes  Pâtes (BIO)
Saint Paulin Tartare nature
Liégeois chocolat Liégeois vanille

Jeudi

  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Coeur de frisée - tomate cerise
 Cheese burger  Cheese végétarien Ketchup (dosette) Frites
Cheddar Gouda
Donut au sucre Donut au chocolat

Vendredi

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Macédoine mayonnaise
 Filet de poisson de la marée sauce crème Boulettes à l'agneau sauce crème de curry  Riz (BIO)  Epinards hachés cuisinés
 Saint Nectaire Vache qui rit
Fruit de saison Fruit de saison

Lundi

Entrée	 Taboulé Salade de riz aux petits légumes
Plat	Cordon bleu (volaille)  Carré fromage fondu Pommes de Terre persillée Gratin de Carottes
Fromage	 Cantal Chantailou
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)

Mardi

Salade aux segments de mandarine Radis croque sel
 Jambon blanc* Thon mayonnaise Salade de Pâtes (garniture froide) (BIO) Salade de brocolis froid vinaigrette
Edam Rondelé ail et fines herbes
Crème dessert praliné Crème dessert pistache

Mercredi

Tzatziki  Salade antillaise (carotte, ananas, raisin sec)
 Braisé de boeuf et son jus  Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate Boulgour à la tomate Beignets de courgettes
 Emmental (BIO) Samos
Fruit de saison  Fruit de saison

Jeudi

 Pastèque (BIO)  Melon
Ragoût de poisson au lait de coco  Ragout de porc* et son jus  Riz (BIO) Poêlée de poivrons
Chanteneige Carré frais
 Fromage blanc (BIO) au daim  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits jaune

Vendredi

 Tomate au persil (BIO)  Concombre (BIO) vinaigrette
 Oeufs durs (BIO) mayonnaise Rôti de dinde et mayonnaise  Salade de pommes de terre façon piémontaise Salade de Haricot Vert Vinaigrette
 Petit suisse (BIO) + sucre  Petit suisse fruit (BIO)

 Marbré cacao Madeleine
