

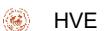
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Entrée	<b>REPAS APPERTISE</b> Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre au surimi  Salade d'endives aux noix	Macédoine mayonnaise Maïs vinaigrette	 Carottes râpées Salade verte et dès de mimolette	Crêpe au fromage Crêpe au champignon
Plat	 Raviolis de boeuf  Raviolis de légumes	 Emincé de poulet sauce colombo  Emincé de pois blé sauce tomate Riz pilaf avec oignons  Haricot vert aux échalotes (BIO)	Boulettes au mouton façon tajine  Galette de blé et oignons sauce orientale Semoule Courgettes rondelles	 Colin d'Alaska pané  Goulash de boeuf  Chou-fleur (BIO)  Pommes vapeurs (BIO) sauce blanche	Nuggets de poulet plein filet  Nuggets végétal Sauce tomate  Coquillettes (BIO) Choux de Bruxelles
Fromage	Cake marbré Barre pâtissière	 Saint Nectaire  Pont l'Evêque	Tomme noire Chantaillou	 Petit suisse (BIO) + sucre  Petit suisse fruit (BIO)	Buchette lait de mélange Rondelé nature
Dessert	Compote de pomme Purée pomme cassis	Galettes aux pommes Galettes frangipane	Gélifié saveur vanille Gélifié saveur chocolat	 Fruit de saison  Fruit de saison	Yaourt aromatisé Yaourt aux fruits



	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
Entrée	  Emincé de chou rouge rémoulade    Céleri rémoulade	 Taboulé Salade de pommes de terre et cornichon	  Coleslaw Demi pomelos	  Chou-fleur à la flamande Potage légumes	Tarte au fromage Tarte aux poireaux
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane    Falafels (BIO) sauce tomate Semoule Ratatouille	  Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière   Samoussa aux légumes et son jus Riz créole Poêlée de champignons persillés	  Rôti de porc* sauce provençale   Galette ratatouille sauce provençale Pommes de Terre persillée Lingot blanc à la tomate	Cordon bleu (volaille)   Croq pané de blé fromage Sauce napolitaine Frites Aubergines grillées	Filet de poisson de la marée sauce hollandaise   Boeuf Bourguignon    Ecrasé de pomme de terre Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)
Fromage	Edam Gouda	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Emmental Saint Paulin	Camembert Vache qui rit	Carré de l'Est Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Flan saveur vanille Flan saveur chocolat	  Fruit de saison    Fruit de saison	Crème dessert caramel Crème dessert praliné	  Compote de pomme Purée poire	  Fruit de saison (BIO)    Fruit de saison (BIO)



Local



HVE



Issue de Label Rouge



Bio



Végétarien



MSC



VBF



Contient du porc



AOP



VPF



Global G.A.P.



Recette 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**

Entrée Chou-fleur sauce cocktail  
Potage légumes verts

Plat Emincé de poulet sauce normande  
Boulettes végétales sauce normande  
Carotte béchamel  
Riz (BIO) pilaf

Fromage Tomme blanche  
Fraidou

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

**Mardi**

Trio de carotte, céleri et maïs  
Salade d'endives aux pommes

Egréné de boeuf à la bolognaise  
Lentilles sauce tomate façon bolognaise  
Pâtes  
Brunoise de légumes

Gouda  
Fromage frais nature (carré croc lait)

Crème dessert chocolat  
Crème dessert vanille

**Mercredi**

Betterave vinaigrette  
Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

Pavé au veau haché sauce brune  
Poisson meunière sauce crème  
Potatoes  
Petits pois à l'étuvée carottes

Edam  
Vache picon

Compote de pomme  
Spécialité pomme pêche

**Jeudi**

Salade aux croûtons  
Panais rémoulade

Raclette savoyarde\* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)  
Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)

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

Cake à la cannelle  
Cake aux pépites de chocolat

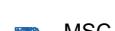
**Vendredi**

Brocolis sauce crème ciboulette  
Potage carotte

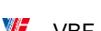
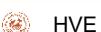
Filet de poisson de la marée sauce crème  
Sauté de volaille sauce au romarin  
Boulgour aux petits légumes  
Fondue de poireaux et pomme de terre

Cantal  
Saint Nectaire

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



Contient du porc



CE2



CE2



CE2



CE2



CE2



CE2

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 Salade de haricots plats vinaigrette  
Potage tomates

Plat Bouchée de poulet mariné oriental  
Waterzooï de poisson  
Riz aux petits légumes  
Gratin de pomme de terre et salsifis

Fromage Pont l'Evêque  
Maroilles

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

**Mardi**

Méli mélo de carottes râpées vinaigrette  
Chou rouge au cumin vinaigrette

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

Emmental  
Chanteneige

Liégeois chocolat  
Liégeois vanille

**Mercredi**

Salade mélée aux noix  
Potage carotte

Nuggets de poulet plein filet  
Nuggets végétal  
Sauce tomate  
Jardinière de légume  
Pommes Vapeur

Brie  
Rondelé nature

Fruit de saison  
Fruit de saison

**Jeudi**

Macédoine mayonnaise  
Carottes cuites au curry

Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare  
Boeuf Bourguignon  
Frites  
Haricot vert

Yaourt nature sucré (BIO)  
Yaourt aromatisé (BIO)

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

**Vendredi**

Pizza au fromage  
Pizza royale\*

Rôti de porc\* sauce aux oignons  
Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise  
Purée de pomme de terre  
Brocolis

Mimolette  
Carré frais

Compote de pomme  
Spécialité pomme abricot



Local

HVE

Issue de Label  
Rouge

Bio

Végétarien

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

MSC

VBF

Contient du porc

AOP  
VBF

Global G.A.P.  
Saveur en Or

Recette du chef  
Pâtisserie du chef

\*Présence de porc

**Lundi**

Entrée Terrine de légumes sauce cocktail  
Potage légumes

Plat Omelette  
Sauce tomate  
 Braisé de boeuf et son jus  
Piperade de Légumes  
 Pâtes

Fromage Gouda  
Camembert

Dessert Crêpe sucrée  
Crêpe au chocolat

**Mardi**

Céleri rémoulade  
 Endives vinaigrette

Knack volaille et son jus  
 Roulé végétal et son jus  
Lentilles cuisinés  
 Carottes

Saint Paulin  
Tartare ail et fines herbes

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

**Mercredi**

Taboulé  
Salade de pâtes aux petits légumes

Emincé de porc\*  
sauce oignons  
Beignets de calamar  
Sauce tartare  
Purée de pomme de terre  
Poêlée de légumes ail et persil

Coulommiers  
St Morêt

Yaourt aux fruits  
Yaourt aromatisé

**Jeudi**

Nem de légumes  
 Samoussa aux légumes

Sauté de poulet au caramel  
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate  
 Riz façon cantonais  
Cordiale de légumes (carottes, céleri, haricot, salsifis)

Tomme grise  
Fripons

Fruit de saison  
 Fruit de saison

**Vendredi**

Oeufs durs mayonnaise  
Roulade de volaille et cornichon

Filet de poisson de la marée sauce citron  
Pavé au veau haché sauce aux 4 épices  
 Epinards hachés cuisinés  
 Pommes persillées

Brie  
Vache picon

Fruit de saison  
 Fruit de saison

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

Haricot vert vinaigrette  
Potage légumes verts

Plat

Carbonara\* (lardons\*)  
 Lentilles sauce tomate façon bolognaise  
 Fromage râpé  
 Pâtes  
 Brunoise de légumes

Fromage

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

Dessert

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

**Mardi**
 Betterave (BIO) vinaigrette  
 Macédoine mayonnaise

Sauté de dinde sauce poulette  
 Falafels sauce catalane  
 Pommes vapeurs (BIO)  
 Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)

Mimolette  
 Buchette de chèvre

Beignet au chocolat  
 Beignet à la pomme

**Mercredi**
 Chou-fleur sauce cocktail  
 Radis croque sel

 Lasagne de boeuf VBF  
 Lasagne ricotta épinard chèvre

Emmental  
 Fromage frais nature (carré croc lait)

Fruit de saison  
 Fruit de saison

**Jeudi**

Carottes râpées (BIO) vinaigrette

Chou rouge (BIO) vinaigrette

Filet de poisson de la marée sauce curry coco  
 Rôti de boeuf sauce bercy

Brocolis  
 Riz (BIO)

Camembert  
 Saint Paulin

Crème dessert chocolat  
 Crème dessert vanille

**Vendredi**

Salade iceberg vinaigrette  
 Celéri rémoulade

Emincé de volaille façon kebab sauce blanche  
 Emincé de pois blé sauce curry  
 Pommes de terre rissolées  
 Aubergines grillées

Edam  
 Cantafrais

Compote de pomme  
 Purée poire



Local

HVE

Issue de Label Rouge

Bio

Végétarien

MSC

VBF

 AOP  
 Saveur en Or

Pâtisserie du chef

Global G.A.P

Label rouge

Recette du chef

CE2

Contient du porc  
 \*Présence de 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