





















	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	REPAS APPERTISE 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 Chantailou	 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



Local



Bio



VBF



HVE



Végétarien



AOP



Issue de Label Rouge



























MSC



Global G.A.P

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

*Présence de porc

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
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



AOP



Global G.A.P.



Recette du chef



Contient du porc


































CE2































VPF

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-fleur sauce cocktail Potage légumes verts	Trio de carotte, céleri et maïs Salade d'endives aux pommes	 Betterave vinaigrette Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Salade aux croûtons  Panais rémoulade	  Brocolis sauce crème ciboulette Potage carotte
Plat	 Emincé de poulet sauce normande  Boulettes végétales sauce normande Carotte béchamel  Riz (BIO) pilaf	 Egréné de boeuf à la bolognaise   Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Pâtes Brunoise de légumes	Pavé au veau haché sauce brune  Poisson meunière sauce crème Potatoes Petits pois à l'étuvée carottes	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	 Filet de poisson de la marée sauce crème Sauté de volaille sauce au romarin Bouलगूर aux petits légumes Fondue de poireaux et pomme de terre
Fromage	Tomme blanche Fraidou	Gouda Fromage frais nature (carré croc lait)	Edam Vache picon	 Petit suisse (BIO) + sucre  Petit suisse fruit (BIO)	 Cantal  Saint Nectaire
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	 Compote de pomme  Spécialité pomme pêche	 Cake à la cannelle  Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de haricots plats vinaigrette Potage tomates	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Chou rouge au cumin vinaigrette	Salade mée aux noix Potage carotte	Macédoine mayonnaise   Carottes cuites au curry	Pizza au fromage  Pizza royale*
Plat	Bouchée de poulet mariné oriental  Waterzooï de poisson Riz aux petits légumes  Gratin de pomme de terre et salsifis	 couscous poulet merguez boulette de boeuf   Couscous végétarien sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Nuggets de poulet plein filet  Nuggets végétal Sauce tomate Jardinière de légume Pommes Vapeur	Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare  Boeuf Bourguignon Frites  Haricot vert	  Rôti de porc* sauce aux oignons  Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise Purée de pomme de terre  Brocolis
Fromage	 Pont l'Evêque  Maroilles	Emmental Chanteneige	Brie Rondelé nature	 Yaourt nature sucré (BIO)  Yaourt aromatisé (BIO)	Mimolette Carré frais
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat Liégeois vanille	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Compote de pomme  Spécialité pomme abricot



Local



HVE

Issue de Label
Rouge

Bio



Végétarien



MSC



VBF



AOP



Global G.A.P.



Recette du chef



Contient du porc



CE2



VPF


























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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Terrine de légumes sauce cocktail Potage légumes	 Céleri rémoulade  Endives vinaigrette	 Taboulé Salade de pâtes aux petits légumes	 Nem de légumes  Samoussa aux légumes	Oeufs durs mayonnaise Roulade de volaille et cornichon
Plat	 Omelette Sauce tomate  Braisé de boeuf et son jus Piperade de Légumes  Pâtes	Knack volaille et son jus  Roulé végétal et son jus Lentilles cuisinées  Carottes	 Emincé de porc* sauce oignons Beignets de calamar Sauce tartare Purée de pomme de terre Poêlée de légumes ail et persil	 Sauté de poulet au caramel  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate  Riz façon cantonais Cordiale de légumes (carottes, céleri, haricot, salsifis)	Filet de poisson de la marée sauce citron Pavé au veau haché sauce aux 4 épices  Epinards hachés cuisinés  Pommes persillées
Fromage	Gouda Camembert	Saint Paulin Tartare ail et fines herbes	Coulommiers St Morêt	Tomme grise Fripsons	Brie Vache picon
Dessert	Crêpe sucrée Crêpe au chocolat	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Yaourt aux fruits Yaourt aromatisé	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Fruit de saison  Fruit de saison



Local



HVE



Issue de Label Rouge



Bio



Végétarien



MSC



VBF



AOP



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

Recette du chef
Label rouge

























Contient du porc



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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot vert vinaigrette Potage légumes verts	 Betterave (BIO) vinaigrette Macédoine mayonnaise	 Chou-fleur sauce cocktail Radis croque sel	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette  Chou rouge (BIO) vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette  Céleri rémoulade
Plat	 Carbonara* (lardons*)   Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé  Pâtes Brunoise de légumes	Sauté de dinde sauce poulet  Falafels sauce catalane  Pommes vapeurs (BIO) Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	 Lasagne de boeuf VBF  Lasagne ricotta épinard chèvre	Filet de poisson de la marée sauce curry coco Rôti de boeuf sauce bercy  Brocolis  Riz (BIO)	Emincé de volaille façon kebab sauce blanche  Emincé de pois blé sauce curry  Pommes de terre rissolées Aubergines grillées
Fromage	 Petit suisse fruit (BIO)  Petit suisse (BIO) + sucre	Mimolette Buchette de chèvre	Emmental Fromage frais nature (carré croc lait)	Camembert Saint Paulin	Edam Cantafras
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Beignet au chocolat Beignet à la pomme	 Fruit de saison  Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	 Compote de pomme Purée poire



Local



HVE



Issue de Label Rouge



Bio



Végétarien



MSC



VBF



AOP



Global G.A.P.



Recette du chef



Contient du porc



CE2



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



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