



**Lundi**

**Mardi**











**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	 Melon	Betterave vinaigrette	 Tomate sauce basilic (BIO)	  Pâté* de campagne et cornichon Oeufs durs mayonnaise	<b>COUPE DU MONDE DE RUGBY</b>  Concombre sauce ciboulette (BIO)
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Waterzooï de poisson  Carottes vichy (BIO) Riz	Paupiette de veau sauce bercy   Gratin de brocolis et pomme de terre  Galette panée pois légumes sauce crème	  Boulettes de boeuf sauce ras el hanout (BIO) Semoule Légumes tajines  Boulettes au soja tomate et basilic sauce au raz el hanout	 Cassoulet* (viande)   Pommes vapeurs Lingot blanc à la tomate Cassoulet (volaille)  Fricassée de poisson blanc sauce brestoise
Fromage	Rondelé nature	Tomme noire	Mimolette	Edam	Camembert
Dessert	Purée poire	 Fruit du jour	Yaourt nature sucré	 Fruit du jour	Tarte aux pommes
Goûter	Madeleine  Flan saveur vanille Jus d'orange	Petit suisse sucré Jus de pomme Gaufre flash	Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat Gaufrette vanille	Confiture Pain Yaourt à boire	Sablé de retz Jus d'ananas Fromage blanc aromatisé

## LÉGENDE

 HVE	 Bio	 Contient du porc	 Local
 Végétarien	 MSC	 Recette du chef	 CE2
 VBF	 VPF	 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


**Lundi**
**Mardi**
**Mercredi**
**Jeudi**
**Vendredi**

Entrée	Saucisson à l'ail* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Coleslaw	Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Pastèque (BIO)	Pizza au fromage
Plat	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes Carré fromage fondu	Chili végétarien (BIO) Riz	Emincé de porc* sauce brune Pommes vapeurs Haricot vert Emincé de dinde sauce brune Colin pané sauce poulette	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Daube de boeuf à la provençale Pâtes Palet montagnard sauce à la sauge
Fromage	Tomme (BIO)	Buchette de chèvre	Cantadou	Petit suisse aux fruits	Gouda (BIO)
Dessert	Fromage blanc façon straciatella	Fruit du jour	Flan saveur vanille	Beignet à l'abricot	Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Yaourt nature sucré Gâteau pompon Jus d'orange	Purée de pomme Lait nature Quatre quart	Biscuit des Flandres Fruit du Jour Yaourt à boire	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat

## LÉGENDE

HVE	Bio	Contient du porc	Local
Végétarien	MSC	Recette du chef	CE2
VBF	VPF	Global G.A.P	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	Concombre à la menthe	Tomate au persil	 Melon	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	 Salade goumande de boulgour
Plat	  Jambon blanc* Sauce aux oignons  Carottes vichy (BIO)  Coeur de blé Jambon dinde  Bouchée sarrasin	 Omelette basquaise (BIO) Semoule Courgettes ail et persil	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Riz (BIO)  Fricassée de poisson sauce brestoise	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Ratatouille  Nuggets végétal
Fromage	Saint Paulin	Tomme grise	Emmental	Brie	Petit cotentin aux herbes
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert caramel	 Spécialité pomme mirabelle	 Fruit du jour	 Yaourt aromatisé (BIO)
Goûter	Petit suisse sucré Compote pomme fraise Brownies	Confiture Pain Jus de pomme	Fromage blanc nature sucré Jus d'orange Moelleux au citron	Pâte à tartiner Pain Lait nature	Galette Bretonne Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat

## LÉGENDE

 HVE	 Bio	 Contient du porc	 Local
 Végétarien	 MSC	 Recette du chef	 CE2
 VBF	 VPF	 Global G.A.P	 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	Julienne de betterave cuite	<b>REPAS LOCAL</b> Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Macédoine mayonnaise	Concombre sauce bulgare (BIO)	Panais rémoulade
Plat	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Rôti de Porc* sauce à l'oignon Ecrasé de pomme de terre Rôti de dinde aux petits oignons Fricassé de colin sauce herbes	Aiguillette de poulet sauce paprika Pâtes (BIO) Aubergines grillées Pavé fromager sauce piquante	Steak haché de boeuf VBF sauce tomate Potatoes Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar Sauce béarnaise Riz pilaf
Fromage	Vache picon	Maroilles	Petit suisse sucré	Carré de l'Est	Rondelé (BIO)
Dessert	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	Gaufre Liégeoise	Fruit du jour	Liégeois chocolat	Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Biscuit fourré fraise Fruit du Jour Yaourt à boire	Jus d'orange Flan saveur chocolat Biscuit fourré vanille	Purée pomme cassis Moelleux fourré cacao Lait nature	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat

## LÉGENDE

	HVE		Bio		Contient du porc		Local		Végétarien
	MSC		Recette du chef		CE2		VBF		VPF
	Global G.A.P		Label rouge		AOP		Saveur en Or		

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 d'endives aux pommes crémees	Chou-fleur sauce cocktail	Concombre à la crème (BIO)	Tomate vinaigrette	Quiche au fromage
Plat	Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	Chipolata* grillée et son jus Gratin dauphinois (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Boulettes de boeuf sauce curry Pommes de terre sautées Chou de Bruxelles au beurre et oignons Falafel quinoa sauce curry	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Riz Fondue de poireaux à la crème	Escalope de Volaille Sauce normande Beignets de chou-fleur Pavé de colin sauce citron
Fromage	Camembert	Tomme des Pyrénées	Petit cotentin nature	Gouda	Edam (BIO)
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit du jour	Ile flottante	Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit du jour
Goûter	Fruit du Jour Carré fourré abricots Lait nature	Pâte à tartiner Pain Lait aromatisé chocolat	Purée de pomme Yaourt à boire Gâteau fraise	Confiture Pain Jus de pomme	Petit suisse aux fruits Galette pépites de chocolat Jus d'orange

## LÉGENDE

	HVE		Bio		Contient du porc		Local		Végétarien
	MSC		Recette du chef		CE2		VBF		VPF
	Global G.A.P		Label rouge		AOP		Saveur en Or		

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

\*Présence de porc

# SEMAINE DU GOÛT

## LE GOÛT DU VOYAGE



















 **Lundi**

 **Mardi**















 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**

	<b>INDE</b>	<b>IRLANDE</b>	<b>POLOGNE</b>	<b>BRESIL</b>	<b>ANGLETERRE</b>
Entrée	Salade de pois chiches vinaigrette	  Coleslaw (BIO)	Szalot (pomme de terre, oeuf, maïs, carotte, petits pois, cornichon, mayonnaise)	Accras de morue	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus batonnière de légumes	 Cottage Pie  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	 Braisé de porc* sauce aux oignons   Pommes vapeurs Chou rouge aux pommes Sauté de volaille à l'oignon  Galette de blé et oignons	Ragoût de poulet  Riz (BIO) Ragoût de poisson	Poisson meunière façon fish and chips Frites
Fromage	 Brie (BIO)	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche	Camembert	Mimolette
Dessert	 Fromage blanc aux amandes	Moelleux pomme maison	 Fruit du jour (BIO)	 Flan saveur caramel	 Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Sablé de retz Fruit du Jour Yaourt à boire	Petit suisse sucré Petit pain chocolat Jus de pomme	Purée de pomme Madeleine Lait nature	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat

### LÉGENDE

 HVE	 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien
 MSC	 Recette du chef	 CE2	 VBF	 VPF
 Global G.A.P	 Label rouge	 AOP	 Saveur en Or	

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	Céleri au fromage blanc	 Mortadelle* et cornichons Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Potage légumes	Salade aux croûtons	 Taboulé
Plat	 Rôti de Porc* sauce charcutière  Flageolets verts  Carottes vichy (BIO) Rôti de dinde sauce charcutière  Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	 Filet de merlu sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	Sauté de dinde sauce aux herbes   Purée de courgette et pommes de terre (BIO)  Galette fromage emmental sauce napolitaine	  Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes	 Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Chantailou	Buchette de chèvre	Vache qui rit	Emmental	 Tomme (BIO)
Dessert	 Crème dessert pistache	  Fruit du jour	Pêche au sirop	 Fruit du jour	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre
Goûter	Fruit du Jour Yaourt à boire Moelleux au citron	Confiture Pain Lait aromatisé chocolat	 Flan saveur vanille Jus de pomme Gâteau marbré cacao	Petit suisse sucré Jus d'orange Carré fourré pommes	Pâte à tartiner Pain Jus de pomme

## LÉGENDE

	HVE		Bio		Contient du porc		Local		Végétarien
	MSC		Recette du chef		CE2		VBF		VPF
	Global G.A.P		Label rouge		AOP		Saveur en Or		

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	Potage tomates	Concombre vinaigrette (BIO)	Salade de pommes de terre (BIO)	Salami danois* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)
Plat	Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz (BIO)	Filet de poulet sambre et meuse Gratin dauphinois Paupiette du pêcheur sauce dugléré	Quiche aux fromages maison Salade iceberg	Pavé au veau haché sauce poivrade Haricot vert Pâtes (BIO) Galette de blé et oignons sauce orientale	Cheese burger Pommes de terre campagnardes (wedges) Cheese végétarien
Fromage	Chanteneige	Fripons	Petit suisse sucré	Gouda	Tomme blanche
Dessert	Fruit du jour	Liégeois chocolat	Compote de pomme	Fruit du jour	Yaourt aromatisé (BIO)
Goûter	Jus d'orange Fromage blanc aromatisé Gaufrette chocolat	Galette St Michel Fruit du Jour Yaourt à boire	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat	Petit suisse aux fruits Croissant Jus de pomme	Fruit du Jour Lait nature Gâteau cacao amandes

## LÉGENDE

	HVE		Bio		Contient du porc		Local		Végétarien
	MSC		Recette du chef		CE2		VBF		VPF
	Global G.A.P		Label rouge		AOP		Saveur en Or		

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	<b>HALLOWEEN</b> Velouté carotte	Salade iceberg vinaigrette	 Chou-fleur sauce cocktail (BIO)
Plat	 Samoussa aux légumes Sauce Jus aux 4 Epices  Semoule aux petits légumes (BIO)	Pilons de Poulet rôti Ketchup (dosette)  Purée de potiron et pommes de terre  Falafel quinoa	 Tortillini au saumon   Fromage râpé (BIO)	 Egréné de boeuf sauce chili Riz  Egréné végétal sauce chili
Fromage	St Morêt	 Vache qui rit (BIO)	Fraidou	Saint Paulin
Dessert	 Fruit du jour	 Cake maison à l'orange	  Fruit du jour	 Fromage blanc aux pralines roses
Goûter	Petit suisse sucré Jus d'orange Brownies	Fruit du Jour Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire	Pâte à tartiner Pain Lait nature	 Spécialité Poire Lait aromatisé chocolat Moelleux fraise

## LÉGENDE

 HVE	 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien
 MSC	 Recette du chef	 CE2	 VBF	 VPF
 Global G.A.P	 Label rouge	 AOP	 Saveur en Or	

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	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage potiron	Emincé de chou rouge rémoulade	Coleslaw (BIO)	Crêpe au fromage
Plat	Thon à la tomate Fromage râpé Pâtes (BIO)	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Braisé de boeuf et son jus Carottes vichy (BIO) Riz Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge	Saucisse de Strasbourg* et son jus Purée de pomme de terre Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Escalope de poulet pané (BIO) sauce napolitaine Petits pois à l'oignon Pavé de colin sauce tomate
Fromage	Petit cotentin ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Tomme grise	Chantailou	Coulommiers
Dessert	Spécialité pomme pêche	Fruit du jour (BIO)	Yaourt au fruit mixé	Flan saveur vanille	Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Galette Bretonne Jus d'orange Crème dessert chocolat	Fruit du Jour Lait nature Gaufre flash	Confiture Pain Jus d'ananas	Jus de pomme Fromage blanc aromatisé Ourson fourré chocolat

## LÉGENDE

	HVE		Bio		Contient du porc		Local		Végétarien
	MSC		Recette du chef		CE2		VBF		VPF
	Global G.A.P		Label rouge		AOP		Saveur en Or		

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

\*Présence de porc