

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage tomates	 Chou rouge vinaigrette	Haricot vert vinaigrette	Salade verte et dès de mimolette	 Carottes râpées persillées (BIO)
Plat	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Carottes vichy  Riz (BIO)	  Jambon blanc*  Purée de brocolis et pomme de terre (BIO) Jambon dinde Pavé de colin sauce nantua	  Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	Emincé de volaille façon kebab sauce barbecue Frites  Palet montagnard sauce barbecue
Fromage	Fraidou	Brie	Tartare nature	Saint Paulin	Cantafrais
Dessert	  Fruit du jour	 Crème dessert praliné	 Fruit du jour	Fromage blanc nature sucré	Purée pomme cassis
Goûter	Petit suisse sucré Jus d'orange Biscuit fourré vanille	Confiture Pain Compote pomme fraise	Yaourt aromatisé Jus de pomme Madeleine marbrée	Spécialité pomme banane Galette Bretonne Lait aromatisé chocolat	Yaourt à boire Pâte à tartiner Pain

LÉGENDE

	Local		Bio		VBF
	Végétarien		Recette du chef		MSC
	HVE		Contient du porc		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	 Rosette* et cornichons Galantine de volaille et cornichons Sardine à la tomate	 Potage du jour (BIO)	 Radis croque sel	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Salade de pépinettes
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Gratin dauphinois  Fricassé de colin sauce herbes	 Gratin de pâtes façon mac en cheese Fromage râpé	 Boulettes de boeuf sauce Chili  Haricot vert  Riz (BIO) Boulettes au soja tomate et basilic sauce chili	 Rôti de porc* sauce moutarde Lentilles aux oignons Rôti de dinde sauce moutarde  Pavé fromager sauce normande	 Poêlée de colin doré au beurre Beignets de chou-fleur
Fromage	 Tomme (BIO)	Petit suisse sucré	Gouda	Camembert	Chanteneige
Dessert	Yaourt aromatisé	 Fruit du jour	 Flan saveur vanille	Flan pâtissier	 Fruit du jour (BIO)
Goûter	Spécialité Poire Lait nature Ourson fourre chocolat	Beurre Pain Yaourt à boire	Gâteau pompon Fruit du jour Lait aromatisé chocolat	Petit beurre Fromage blanc nature sucré Jus de pomme	Jus d'ananas Fromage à tartiner Pain

LÉGENDE

	Local		Bio		VBF		Végétarien
	Recette du chef		MSC		HVE		Contient du porc
	Global G.A.P		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	Potage potiron	 Coleslaw (BIO)	Julienne de betterave cuite	Salade aux croûtons	 Céleri rémoulade (BIO)
Plat	  Chili con carné  Riz (BIO)   Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)	Cordon bleu (volaille) Purée de Courges Butternut  Carré fromage fondu	 Sauté de porc* au curry Carottes vichy Polenta Sauté de dinde sauce curry Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise   Frites (BIO)	 Raviolini ratatouille Fromage râpé
Fromage	Petit cotentin aux herbes	Coulommiers	Cantadou	Emmental	Carré de l'Est
Dessert	 Fruit du jour	Cocktail de fruits	 Yaourt brassé fraise (BIO)	Liégeois chocolat	 Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Petit suisse sucré Jus de pomme Quatre quart	Purée pomme cassis Lait aromatisé chocolat Gaufre flash	 Fruit du jour Palet Breton Jus de pomme	Confiture Pain Yaourt à boire

LÉGENDE

 Local	 Bio	 VBF	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 HVE	 Contient du porc
 Global G.A.P	 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

PORTUGAL



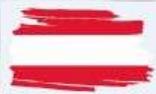
Salade de poivrons

COREE DU SUD



Nem de légumes

AUTRICHE



Potage légumes

EGYPTE



Salata baladi (tomate en dès, concombre rondelle, poivrons en dès vinaigrette)

BRESIL



Coeurs de palmier à la brésilienne (coeur de palmier, tomate, échalote, oignon, noix, huile, jus de citron)

Plat

Brandade de poisson

Aiguillette de poulet sauce aigre douce

Riz (BIO)

Brocolis

Bouchée sarrasin sauce aigre douce

Rissollette de veau
Salade de Pommes de Terre

Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge

Kochari (BIO) (macaronis, lentilles, oignons, sauce tomate)

Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)

Carottes vichy (BIO)

Coeur de blé
Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices)

Poisson meunière sauce crème

Fromage

Gouda (BIO)

Rondelé nature

Vache qui rit

Mimolette

Tomme grise

Dessert

Flan saveur caramel

Fruit du jour

Fruit du jour (BIO)

Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

cake ananas mangue maison

Goûter

Lait aromatisé chocolat
Spécialité pomme mirabelle
Moelleux au citron

Beurre
Pain
Yaourt à boire

Yaourt au fruit mixé
Jus d'ananas
Galette beurre St Sauveur

Jus d'orange
Pâte à tartiner
Pain

Biscuit des Flandres
Fruit du Jour
Lait nature

Local
 Recette du chef
 Global G.A.P
 Bio
 MSC
 CE2

LÉGENDE

VBF
 HVE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade aux agrumes	Macédoine mayonnaise	Chou-fleur sauce cocktail	FÊTE DU PRINTEMPS 📍 🍷 Pâté foie cornichons* 📍 Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Potage légumes verts
Plat	🌱 📖 Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate 🌱 Riz (BIO)	🌱 Boulettes de boeuf sauce crème 🌱 Ecrasée de pomme de terre (BIO) 🐟 Waterzooï de poisson	🍷 📖 Emincé de porc* sauce provençale Beignets de Brocolis Emincé de volaille sauce provençale 🌱 Palet végétarien à l'italienne sauce provençale	Rôti de dinde sauce au miel et romarin Pommes de terre noisette Haricot vert aux oignons 🌱 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	Thon à la tomate Fromage râpé 🌱 Pâtes (BIO)
Fromage	Saint Paulin	St Morêt	Edam	Petit suisse aux fruits	Camembert
Dessert	📍 Crème dessert pistache	📍 🍷 Fruit du jour	🌱 Yaourt nature sucré (BIO)	📖 Moka du chef	🌱 Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Jus d'orange Gâteau fraise Fromage blanc aromatisé	Lait aromatisé chocolat Compote de fruits Gâteau marbré cacao	Spécialité pomme coing Sablé de retz Lait nature	Confiture Pain Yaourt à boire



LÉGENDE

📍 Local	🌱 Bio	🍷 VBF	🌱 Végétarien
📖 Recette du chef	🐟 MSC	🍷 HVE	🍷 Contient du porc
🌱 Global G.A.P	🌱 CE2	🍷 VPF	🍷 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Betterave vinaigrette	Salade aux croûtons	Quiche au fromage	 Tomate au persil (BIO)
Plat		  Pâtes fourrées au fromage (BIO) Fromage râpé	 Egréné de boeuf sauce bercy Carottes vichy  Semoule (BIO)  Egréné végétal + sauce tomate	 Poisson meunière Frites	Escalope de volaille sauce picarde Riz Fondue de poireaux à la crème  Galette de quinoa à la provençale sauce crème
Fromage		Petit cotentin nature	Coulommiers	Yaourt nature sucré	Mimolette
Dessert		  Fruit du jour	Ile flottante	 Fruit du jour	 Fromage blanc au daim
Goûter		Petit suisse sucré Jus d'orange Barre patissière	Petit pain chocolat Fruit du jour Lait aromatisé chocolat	Spécialité Poire Brownies Lait nature	Jus de pomme Pâte à tartiner Pain

LÉGENDE

 Local	 Bio	 VBF
 Recette du chef	 MSC	 HVE
 Global G.A.P	 CE2	 VPF

 Végétarien
 Contient du porc
 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 vinaigrette (BIO)	 Cervelas* et petits oignons Galantine de volaille et cornichons  Rillettes de thon	 Taboulé	 Coleslaw (BIO)	 Salade bulgare
Plat	 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	 Fricassée de poisson blanc sauce citron  Riz (BIO)  Brocolis	Pilons de poulet rôti et son jus Légumes tajines et pois chiches  Samoussa aux légumes et son jus	 Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate	 Cheese burger Ketchup (dosette)  Frites (BIO) Cheese poisson
Fromage Fripons		Tomme des Pyrénées	Chantailou	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre
Dessert	 Fruit du jour	 Gélifié saveur caramel	 Purée de Pomme (BIO)	Eclair vanille	 Fruit du jour
Goûter	Yaourt aromatisé Jus d'orange Gâteau cacao amandes	Lait aromatisé chocolat Spécialité pomme mirabelle Madelon	Petit suisse sucré Petit pain chocolat Jus de pomme	Petit beurre Fruit du jour Lait nature	Confiture Pain Yaourt à boire

LÉGENDE

 Local	 Bio	 VBF	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 HVE	 Contient du porc
 Global G.A.P	 CE2	 VPF	 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	Champignon à la Grecque	 Panais rémoulade	Macédoine mayonnaise	 Tomates sauce basilic	 Céleri au fromage blanc (BIO)
Plat	 Boulettes de boeuf sauce tomate  Pâtes (BIO)  Fricassé de colin sauce nantua	 Sauté de porc* sauce brune Petits pois à l'étuvée carottes   Pommes boulangères Sauté de dinde sauce brune  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	Blanquette de veau à l'ancienne Frites Colin d'Alaska mariné au thym et citron	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Ratatouille de légumes Coeur de blé  Galette de soja aux petits légumes sauce tomate	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita   Pommes vapeurs  Epinards hachés cuisinés
Fromage	Emmental	St Morêt	 Yaourt nature sucré BIO	Saint Paulin	Rondelé nature
Dessert	  Fruit du jour	  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	 Fruit du jour	 Crème dessert chocolat	Spécialité pomme pêche
Goûter	Petit beurre Yaourt au fruit mixé Jus d'ananas	Bâton de chocolat Pain au lait Compote pomme	Spécialité pomme abricot Lait aromatisé chocolat Moelleux au citron	Miel Pain Jus de pomme	Petit suisse sucré Jus d'orange Mini cake pépite chocolat

LÉGENDE

	Local		Bio		VBF
	Recette du chef		MSC		HVE
	Global G.A.P		CE2		VPF

	Végétarien
	Contient du porc
	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

 Haricot vert vinaigrette
(BIO)

Concombre au curry

Salade iceberg aux
croûtons
 Carottes râpées
persillées (BIO)

Plat

  Tortellini tricolore aux
3 fromages
Fromage râpé

  Daube de boeuf (BIO)
Purée de Courgette et
pommes de terre
Pavé de colin sauce à
l'aneth
Beignets de calamar à la
romaine
Sauce tartare
 Riz (BIO)

 Rôti de Porc* sauce
charcutière
  Pommes vapeurs
Lingot blanc à la tomate
 Fricassée de poisson
blanc sauce ciboulette

Fromage

Petit suisse sucré

Tomme grise

Fripons

Fromage frais nature (carré
croc lait)

Dessert

 Fruit du jour

Liégeois vanille

Fruit du jour

 cake maison

Goûter

Jus d'orange
Carré fourré abricots
Flan saveur caramelSpécialité Poire
Yaourt à boire
cake citron maisonConfiture
Pain
Jus de pommeFruit du Jour
Lait nature
Gaufrette chocolat

LÉGENDE

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