



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Mortadelle* et cornichons Roulade de volaille et cornichon Terrine de légumes sauce cocktail	Betterave vinaigrette	Potage légumes verts	Haricot vert vinaigrette
Plat	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes	Fricassé de colin sauce crème Epinards hachés cuisinés Riz	Jambon blanc* Purée de pomme de terre (BIO) Jambon dinde Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Napolitaine	Boulettes de boeuf sauce bercy Brocolis au beurre Semoule (BIO) Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Escalope de poulet sauce normande Frites Poisson meunière sauce crème
Fromage	Tomme noire	Brie	Vache picon	Tartare ail et fines herbes	Edam (BIO)
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit du jour (BIO)	Gaufre Liégeoise	Yaourt aromatisé	Fruit du jour
Goûter	Fruit du jour Lait aromatisé chocolat Quatre quart	Yaourt à boire Pâte à tartiner Pain	Fromage blanc nature sucré Gâteau pompon Jus d'ananas	Confiture Pain Jus d'orange	Petit suisse sucré Carré fourré abricots Compote pomme fraise

LÉGENDE

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

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	  Brocolis sauce crème ciboulette	 Céleri au fromage blanc (BIO)	NOUVEL AN CHINOIS  Nem de légumes	 Coleslaw
Plat	Cordon bleu (volaille) Petits pois à l'étuvée carottes  Carré fromage fondu	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Sauté de porc* au caramel  Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de dinde sauce au caramel  Fricassée de poisson blanc sauce citron	  Omelette nature (BIO) Sauce soja  Riz cantonais	  Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Mimolette	Camembert	Petit suisse aux fruits	Carré de l'Est
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	  Fruit du jour	 Compote de pomme	Moelleux ananas coco	 Fruit du jour
Goûter	Madeleine Purée pomme cassis Lait aromatisé chocolat	Beurre Pain Lait nature	Petit suisse aux fruits Jus d'orange Gaufrette vanille	 Fruit du jour Galette Bretonne Lait aromatisé fraise	Jus de pomme Fromage à tartiner Pain

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 CE2	 VPF
 VBF	 Saveur en Or	 HVE	 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	 Potage du jour (BIO)	 Chou-fleur sauce cocktail (BIO)	 Panais rémoulade	Macédoine mayonnaise	Salade verte et dès de mimolette
Plat	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	 Rôti de porc* sauce moutarde  Carotte vichy Chevriers verts Rôti de dinde sauce moutarde  Fricassé de colin sauce herbes	Aiguillette de volaille sauce provençale Ratatouille de légumes  Riz (BIO)  Palet végétarien à l'italienne sauce provençale	 Poisson meunière sauce crème  Pâtes (BIO)	 Steak haché de boeuf VBF sauce poivre Frites  Pavé fromager sauce béarnaise
Fromage	Petit suisse sucré	Coulommiers	Emmental	Petit cotentin aux herbes	Tomme blanche
Dessert	 Fruit du jour	Purée pomme cassis	 Flan saveur caramel	  Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Petit suisse sucré Jus d'ananas Moelleux au citron	Fruit du jour Lait aromatisé chocolat Gaufre flash	Yaourt au fruit mixé Jus d'orange Madeleine pépite chocolat	Confiture Pain Compote Pomme Gourde

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 CE2	 VPF
 VBF	 Saveur en Or	 HVE	 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	Pâté* de campagne et cornichon Galantine de volaille et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Salade d'endives aux pommes crémees	Taboulé	CARNAVAL CULINAIRE Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates
Plat	Fricassé de colin sauce à l'aneth Gratin dauphinois Piperade	Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes Egréné végétal + sauce tomate	Paupiette de veau aux 4 épices Beignets de chou-fleur Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	Quiche Lorraine* Haricot vert (BIO) Quiche aux fromages	Emincé de poulet sauce barbecue Purée de potiron et pommes de terre Poêlée de colin doré au beurre sauce béarnaise
Fromage	Gouda (BIO)	Tomme des Pyrénées	Fripons	Yaourt aromatisé	Chanteneige
Dessert	Fruit du jour	Pêche au sirop	Yaourt brassé fraise (BIO)	Crêpe au sucre	Fruit du jour (BIO)
Goûter	Petit suisse nature Brownies Jus de pomme	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat	Fruit du Jour Yaourt à boire Gâteau cacao amandes	Biscuit des Flandres Flan saveur vanille Jus d'orange	Lait aromatisé fraise Pâte à tartiner Pain

LÉGENDE

Bio	Contient du porc	Local	Végétarien
Recette du chef	MSC	CE2	VPF
VBF	Saveur en Or	HVE	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	Céleri rémoulade (BIO)	Betterave vinaigrette	Potage asperges	Chou fleur vinaigrette (BIO)	Panais rémoulade
Plat	Parmentier végétarien	couscous poulet merguez boulette de boeuf Légumes couscous Semoule (BIO) Couscous végétarien (falafel, roulé végétal)	Rôti de dinde sauce oignons Pommes boulangères Chou de Bruxelles au beurre et oignons Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Gratin de pâtes (BIO) aux lardons* Fromage râpé Gratin de pâtes au fromage sauce tomate
Fromage	Emmental	Vache picon	Fromage frais nature (carré croc lait)	Petit cotentin aux herbes	Coulommiers
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit du jour	Fruit du jour (BIO)	Fromage blanc au daim	Purée poire
Goûter	Fruit du jour Galette beurre St Sauveur Lait nature	Confiture Pain Yaourt à boire	Yaourt nature sucré Jus d'orange Moelleux au citron	Bâton de chocolat Pain Jus de pomme	Petit suisse aux fruits Jus d'ananas Madeleine pépite chocolat

LÉGENDE

Bio	Contient du porc	Local	Végétarien
Recette du chef	MSC	CE2	VFP
VBF	Saveur en Or	HVE	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	Potage légumes verts	Coleslaw (BIO)	Salade verte et dès de mimolette	Pizza au fromage	Salade d'endives aux noix
Plat	Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé	Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Petits pois à la française Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Boulettes de boeuf sauce Chili Semoule aux petits légumes (BIO) Boulettes végétarienne sauce brune	Poêlée de colin doré au beurre Purée Crécy	Sauté de volaille sauce forestière Riz Waterzooï de poisson
Fromage	Buchette de chèvre	Gouda	Petit suisse sucré	Carré frais	Edam
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert caramel	Gâteau marbré cacao	Fruit du jour (BIO)	Yaourt brassé banane (BIO)
Goûter	Yaourt aromatisé Jus de pomme Moelleux ananas coco	Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat Quatre quart	Sablé de retz Purée pomme cassis Lait nature	Petit suisse sucré Jus d'ananas Ourson fourre chocolat	Fruit du Jour Lait aromatisé fraise Roulé framboise

LÉGENDE

Bio	Contient du porc	Local	Végétarien
Recette du chef	MSC	CE2	VPF
VBF	Saveur en Or	HVE	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	 Emincé de chou rouge rémoulade (BIO)	Haricot vert vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	Julienne de betterave cuite	Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	 Rôti de porc* à l'ancienne  Ecrasée de pomme de terre Chou de Bruxelles au beurre et oignons Rôti de dinde sauce à l'ancienne  Bouchée sarrasin sauce curry	 Fricassée de poisson sauce tomate Ratatouille de légumes  Riz (BIO)	 Tortilla oignon pommes de terre Epinards hachés cuisinés	 Cheese burger Frites  Cheese végétarien	Escalope de poulet sauce milanaise  Pâtes (BIO)  Galette de soja tomate basilic sauce tomate
Fromage	St Morêt	Saint Paulin	Carré de l'Est	 Tomme (BIO)	Cantadou
Dessert	Ile flottante	Beignet à la pomme	 Fruit du jour	 Fruit du jour	Fromage blanc aromatisé
Goûter	Spécialité pomme abricot Lait nature Madelon	Galette Bretonne Fruit du Jour Yaourt à boire	Petit suisse aux fruits Petit pain chocolat Jus d'orange	Confiture Pain Lait nature	Spécialité Poire Lait aromatisé chocolat Barre pâtisnière

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Local	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 CE2	 VPF
 VBF	 Saveur en Or	 HVE	 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 sec* et cornichon Roulade de volaille aux olives et cornichon  Rillettes de thon	Potage potiron	 Coleslaw (BIO)	 Chou blanc vinaigrette (BIO)	Salade aux croûtons
Plat	Aiguillette de volaille sauce catalane Pâtes  Falafel (pois chiche) sauce Tomate	 Hachis parmentier  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Pavé au veau haché sauce crème Chou fleur Pommes croustillantes aux herbes Pavé de colin sauce aux herbes	Beignets de calamar à la romaine Sauce tartare Riz  Haricot vert à l'échalote	  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate  Brocolis au beurre  Semoule (BIO)
Fromage	Edam	Vache qui rit	Chantailou	Mimolette	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Fruit du jour (BIO)	 Flan saveur vanille	 Fruit du jour	Eclair au chocolat
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Petit suisse sucré Jus de pomme Gâteau marbré cacao	Purée pomme pêche Gâteau pompon Lait aromatisé chocolat	Miel Pain Lait nature	Petit beurre Fruit du Jour Yaourt à boire

LÉGENDE

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