

## SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>ALLEMAGNE</b>  Betterave vinaigrette à l'ancienne	<b>ESPAGNE</b>  Melon	<b>POLOGNE</b> Chou à la polonaise	<b>ITALIE</b>   Céleri (BIO) rémoulade	<b>BELGIQUE</b> Salade verte et dès d'emmental
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou choucroute Saucisse de volaille et son jus  Pavé de colin sauce aux herbes	Paëlla aux Poissons sans fruits de mer	 Ravioli au boeuf sauce tomate   Fromage râpé (BIO)  Raviolis aux légumes	 Pizza au fromage Salade iceberg	  Carbonnade de boeuf (BIO) Potatoes  Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Tomate
Fromage	 Edam (BIO)	Tomme des Pyrénées	Camembert	Petit suisse aux fruits	  Maroilles
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise
Goûter	Yaourt nature sucré Jus d'orange Moelleux au citron	Pâte à tartiner Pain Jus de pomme	Spécialité pomme banane Lait nature Biscuit fourré chocolat	Confiture Pain Lait aromatisé chocolat	Sablé de retz Fruit du Jour Yaourt à boire



Contient du porc



HVE



MSC



AOP



Recette du chef



Bio



VBF



Saveur en Or



Local



Végétarien

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 de pomme de terre sauce ciboulette	Salade iceberg aux croûtons	<b>REPAS CAMEROUNAIS</b>  Carottes aux pamplemousses (BIO)	 Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		  Omelette nature (BIO)  Haricot vert	 Braisé de porc* sauce marengo Chou fleur   Gratin dauphinois (BIO) Sauté de dinde sauce marengo  Pavé fromager sauce tomate	Emincé de poulet sauce saveur vanille coco Riz Haricot rouge  Boulette panée de blé façon thaï sauce vanille coco	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes
Fromage		Rondelé nature	Emmental	Petit suisse sucré	Chanteneige
Dessert		 Fruit du jour	Spécialité pomme framboise	 Fruit du jour	 Fromage blanc au spéculoos
Goûter		Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Petit suisse aux fruits Jus d'orange Gâteau fraise	Beurre Pain Yaourt à boire	Purée pomme cassis Lait aromatisé chocolat Mini cake framboise



CE2  
Contient du porc  
AOP



HVE  
MSC  
Recette du chef



Bio  
VBF  
Saveur en Or



Local  
Végétarien  
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	 Melon (BIO)	Haricot vert vinaigrette	Salade aux segments de mandarine	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Crêpe au fromage
Plat	Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé  Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale	 Waterzooï de poisson  Riz (BIO)  Carotte vichy	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Pommes croustillantes aux herbes  Poisson meunière + sauce tartare	  Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au jambon de dinde  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate	  Parmentier végétarien (BIO)
Fromage	Cantadou	Gouda	Tomme noire	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit du jour	 Yaourt brassé fraise (BIO)	 cake citron maison	 Fruit du jour
Goûter	Lait aromatisé chocolat  Spécialité pomme mirabelle Madelon	Moelleux fourré cacao Jus d'ananas Fromage blanc aromatisé	Pâte à tartiner Pain Jus de pomme	Galette Bretonne Fruit du Jour Yaourt à boire	Confiture Pain Lait nature

 CE2 Contient du porc AOP HVE MSC Recette du chef Bio VBF Saveur en Or Local Végétarien 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	 Salami danois* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	  Céleri (BIO) rémoulade	Radis / Beurre	 Betterave vinaigrette	  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Filet de poulet sauce brune  Semoule (BIO) Légumes tajines  Fricassé de colin sauce crème	  Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella	 Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue  Brocolis au beurre  Cœur de blé  Galette végétarienne sauce bercy	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Lingot blanc à la tomate  Pomme vapeur (BIO) Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Coulommiers	Vache picon	 Rondelé (BIO)	Carré de l'Est	Frippons
Dessert	 Fruit du jour	Riz au lait	Pêche au sirop	 Fruit du jour	  Fromage blanc (BIO) façon straciatella
Goûter	Petit suisse aux fruits Galette St Michel Compote pomme fraise	Confiture Pain Jus de pomme	Purée de pomme Croissant Yaourt à boire	Yaourt nature sucré Galette pépites de chocolat Jus d'orange	Beurre Pain Jus de pomme



Contient du porc



HVE



MSC



AOP



Recette du chef



Bio



VBF



Saveur en Or



Local



Végétarien



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	Salade douceur (carottes, courgettes, vinaigrette)	 Chou-fleur sauce cocktail	Salade de pâtes aux petits légumes	Tomate vinaigrette xeres	Macédoine mayonnaise
Plat	  Rôti de Porc* sauce aux herbes  Haricot vert  Pommes boulangères Rôti de dinde sauce aux herbes  Samoussa aux légumes et son jus	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)  Egréné végétal + sauce tomate	Nuggets de poulet plein filet Piperade de Légumes Nuggets de poisson	  Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)	 Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées
Fromage	Tomme blanche	Buchette de chèvre	 Camembert (BIO)	Mimolette	 Gouda (BIO)
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Spécialité pomme pêche	 Fruit du jour	Eclair au chocolat	Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Jus d'ananas Fromage blanc aromatisé Ourson fourré chocolat	Confiture Pain Lait aromatisé chocolat	Palet Breton Fruit du Jour Lait nature	Spécialité pomme framboise Carré fourré abricots Yaourt à boire

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	 Pastèque (BIO)	 Carottes râpées au citron	 Salade bretonne (chou-fleur, brocolis)	 Salade bulgare	 Betterave vinaigrette
Plat	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous   Couscous végétarien sauce au ras el hanout	 Sauté de boeuf sauce brune  Flageolets verts  Pommes vapeurs Fricassée de poisson sauce dieppoise	   Emincé de porc* label sauce à la sauge   Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO) Emincé de volaille sauce à la sauge  Galette de blé et oignons sauce orientale	Beignets de calamar sauce tartare Sauce Brune  Riz (BIO)	 Raviolis aux légumes Fromage râpé
Fromage	Saint Paulin	Samos	Petit suisse aux fruits	Brie	Edam
Dessert	Gélatifé saveur vanille	 Fruit du jour (BIO)	Brownies	 Fruit du jour	Compote de fruits
Goûter	Gâteau pompon Fruit du Jour Yaourt à boire	Petit suisse sucré Petit pain chocolat Jus d'orange	Fruit du Jour Galette beurre St Sauveur Lait nature	Petit suisse sucré Jus de pomme Quatre quart	Pâte à tartiner Pain Lait aromatisé chocolat

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Céleri (BIO) au fromage blanc	 Rillettes de thon	 Concombre (BIO) vinaigrette	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Salade verte et dès de mimolette
Plat	 Croustillant au fromage sauce normande  Epinards hachés cuisinés  Pommes de terre Anglaise	  Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO) Sauté de dinde sauce provençale  Galette ratatouille sauce tomate	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Pâtes  Tranche de colin sauce hollandaise	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites  Cheese végétarien	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Fromage frais nature (carré croc lait)	Camembert	Vache qui rit	 Emmental (BIO)	Tartare nature
Dessert	 Fruit du jour	 Fromage blanc aux pralines roses	Liégeois chocolat	 Fruit du jour	Flan pâtissier
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	 Spécialité Poire Yaourt à boire Gaufre flash	Confiture Pain Jus de pomme	Yaourt nature sucré Biscuit fourré fraise Jus d'orange	Biscuit des Flandres Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre sauce curry	Salade aux segments de mandarine	Macédoine mayonnaise	<b>PIQUE-NIQUE</b>	<b>REPAS FROID</b> Tomate vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille)  Haricot vert (BIO)  Carré fromage fondu	 Fricassée de poisson blanc sauce citron  Purée de courgette et pommes de terre (BIO)	 Braisé de boeuf et son jus Beignets de chou-fleur  Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate		 Oeufs durs (BIO) mayonnaise Taboulé à l'oriental
Fromage	Gouda	Rondelé ail et fines herbes	 Tomme (BIO)		Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit du jour	Crème dessert pistache	 Fruit du jour		Madeleine
Goûter	Petit suisse sucré Jus d'orange Carré fourré pommes	Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat Gâteau cacao amandes	Lait nature  Spécialité pomme mirabelle Brownies	Pâte à tartiner Pain Jus de pomme	Sablé de retz Purée de pomme Yaourt à boire

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