

LUNDI

MARDI












MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Haricot vert vinaigrette	 Panais rémoulade	Potage légumes verts	 Carottes râpées persillées (BIO)	Salade verte et maïs vinaigrette
Plat	  Raviolini provençale (BIO) Fromage râpé	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz	  Sauté de porc* sauce brune   Purée de brocolis et pomme de terre (BIO) Sauté de dinde sauce brune  Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	Escalope de volaille sauce milanaise Semoule Piperade  Bouchée sarrasin sauce tomate	 Steak haché de boeuf VBF sauce poivre Frites  Galette de soja tomate basilic sauce poivrade
Fromage	Tomme blanche	Carré frais	Vache picon	Fripons	Mimolette
Dessert	  Fruit du jour	 Crème dessert chocolat (BIO)	 Fruit du jour	Eclair vanille	 Fromage blanc (BIO) aux mille couleurs
Goûter	Petit suisse aux fruits Sablé de retz Jus d'ananas	 Spécialité pomme abricot Biscuit des Flandres Yaourt à boire	Pâte à tartiner Pain Lait nature	 Fruit du jour Lait aromatisé chocolat Gâteau fraise	Beurre Pain Jus de pomme

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 CE2
 VFP	 Contient du porc	 Recette du chef	 MSC
 VBF	 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 foie cornichons* Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Endives vinaigrette	Céleri rémoulade (BIO)	MENU ZERO DECHET Potage carotte	Salade de pépinettes
Plat	Boulettes de boeuf sauce Bercy (BIO) Haricot vert Pommes boulangères Cassolette de poisson à la provençale	Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Aiguillette de volaille sauce forestière Blé Poêlée de champignons persillés Galette panée pois légumes sauce crème	Jambon blanc* Fromage râpé Pâtes (BIO) Jambon dinde Croq pané de blé fromage	Poisson meunière + sauce tartare Beignets de chou-fleur
Fromage	Brie	Vache qui rit (BIO)	Chanteneige	Coulommiers	Tomme grise
Dessert	Fruit du jour	Spécialité pomme banane	Liégeois chocolat	Fruit du jour	Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Petit suisse sucré Jus d'orange Quatre quart	Confiture Pain Jus d'ananas	Purée pomme pêche Lait aromatisé chocolat Gaufrette vanille	Fruit du jour Galette St Michel Lait nature

LÉGENDE

Local	Bio	Végétarien	CE2
VFP	Contient du porc	Recette du chef	MSC
VBF	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	Potage potiron	Coleslaw (BIO)	Salade iceberg aux croûtons	Betterave vinaigrette à l'ancienne
Plat	Rôti de porc* sauce au thym Purée crécy (pommes de terre, carottes) Rôti de dinde sauce au thym Nem aux légumes sauce au romarin	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO)	Pavé au veau haché sauce tomate Chevriers verts à la tomate Pavé fromager sauce tomate	Waterzooï de poisson Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées Palet montagnard sauce barbecue
Fromage	St Morêt	Carré de l'Est	Fripons	Petit suisse aux fruits	Camembert (BIO)
Dessert	Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	Fruit du jour	Abricots au sirop	Flan pâtissier	Fruit du jour
Goûter	Purée pomme cassis Lait aromatisé chocolat Gaufre flash	Pâte à tartiner Pain Yaourt à boire	Yaourt nature sucré Jus de pomme Ourson fourre chocolat	Fruit du jour Petit pain chocolat Lait nature	Jus d'orange Fromage à tartiner Pain

LÉGENDE

Local	Bio	Végétarien	CE2
VFP	Contient du porc	Recette du chef	MSC
VBF	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	Chou-fleur sauce cocktail (BIO)	Salade aux segments de mandarine	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	Chili con carné Riz (BIO) Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)	Cordon bleu (volaille) Pommes vapeurs Petits pois à l'étuvée carottes Carré fromage fondu	Emincé de porc* sauce provençale Ratatouille de légumes Torsade Emincé de volaille sauce provençale Fricassé de colin sauce nantua	Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita Purée de potiron et pommes de terre (BIO)
Fromage	Chantailou	Petit cotentin aux herbes	Brie (BIO)	Saint Paulin	Gouda
Dessert	Fruit du jour	Pain d'épice et marmelade	Purée pomme cassis	Yaourt aromatisé	Fruit du jour
Goûter	Jus d'ananas Gâteau cacao amandes Fromage blanc aromatisé	Fruit du jour Galette beurre St Sauveur Lait nature	Petit suisse sucré Petit pain chocolat Jus d'orange	Purée de pomme Lait aromatisé chocolat Barre pâtisnière	Confiture Pain Yaourt à boire

LÉGENDE

Local	Bio	Végétarien	CE2
VFP	Contient du porc	Recette du chef	MSC
VBF	HVE	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	Céleri au fromage blanc (BIO)	Potage du jour (BIO)	Mélange de chou frisé et carotte vinaigrette	Julienne de betterave cuite	Coleslaw
Plat	Chipolata* grillée et son jus Flageolets verts Concassé de tomates Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)	Boulettes de boeuf sauce crème Brocolis au beurre Coeur de blé Falafel (pois chiche) sauce Crème	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Emincé de volaille sauce waterzooï Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz (BIO) Waterzooï de poisson
Fromage	Rondelé nature	Petit suisse sucré	Chanteneige	Emmental	Tomme blanche
Dessert	Ile flottante	Fruit du jour	Fromage blanc façon straciatella (BIO)	Fruit du jour (BIO)	Gâteau marbré cacao
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Yaourt nature sucré Jus d'ananas Madeleine marbrée	Biscuit des Flandres Spécialité pomme framboise Lait aromatisé chocolat	Beurre Pain Yaourt à boire	Palet Breton Fruit du jour Lait nature

LÉGENDE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage potiron	  Carottes râpées	Macédoine mayonnaise	REPAS DE FÊTE	 Chou rouge aux raisins
Plat	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate	 Filet de merlu sauce façon beurre blanc  Epinards hachés cuisinés Riz	 Rôti de porc* sauce moutarde  Gratin dauphinois (BIO) Rôti de dinde sauce moutarde  Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge		 Omelette Semoule Ratatouille de légumes
Fromage	Chantailou	Edam	Petit cotentin nature		Vache qui rit
Dessert	  Fruit du jour	 Crème dessert chocolat (BIO)	 Fruit du jour		 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Purée pomme pêche Galette pépites de chocolat Lait aromatisé chocolat	 Fruit du jour Lait nature Roulé framboise	Pâte à tartiner Pain Yaourt à boire	Petit beurre Jus d'ananas Fromage blanc aromatisé	Confiture Pain Jus de pomme

LÉGENDE

 Local	 Bio	 Végétarien	 CE2
 VPF	 Contient du porc	 Recette du chef	 MSC
 VBF	 HVE	 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	  Saucisson à l'ail* et cornichon  Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Mâche et dès d'emmental	Potage carotte	 Chou blanc rémoulade (BIO)	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)
Plat	Escalope de poulet sauce normande   Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO)  Falafel (pois chiche) sauce Crème	  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate  Semoule (BIO)	  Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes	 Sauté de porc* sauce chasseur Piperade  Coeur de blé Sauté de dinde sauce chasseur  Pavé de colin sauce basquaise	Beignets de calamar  Haricot vert Sauce béarnaise Riz
Fromage	Saint Paulin	Camembert	Cantafrais	Mimolette	Fraidou
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert praliné	  Fruit du jour	Galette aux pommes	 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Purée de pomme Lait nature Gâteau marbré cacao	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'ananas	Galette St Michel Petit suisse sucré Jus d'orange	Madeleine Fruit du jour Yaourt à boire	Confiture Pain Compote pomme fraise

LÉGENDE

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