



## SEMAINE DES LANGUES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>PORTUGAIS</b> Salade de poivrons	<b>ALLEMAND</b> Salade mesclun à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, mesclun)	<b>ANGLAIS</b>   Coleslaw (BIO)	<b>ITALIEN</b> Pizza au fromage	<b>ESPAGNOL</b> Salade andalouse (fond artichaut, coeur de palmier, poivrons, tomates, olives)
Plat	 Ragoût de poisson portugais Pommes Vapeur	 Boeuf paprika Riz Chou rouge aux pommes  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Saucisse* sauce aux oignons  Purée de pomme de terre  Petits pois à l'oignon Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Escalope de poulet pané (BIO) sauce milanaise  Pâtes (BIO)  Pavé de colin sauce à la milanaise	 Tortilla oignon pommes de terre Ratatouille
Fromage	Petit cotentin aux herbes	 Edam (BIO)	Mimolette	Mozzarella	Chanteneige
Dessert	 Fruit du jour (BIO)	Tarte aux pommes	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit du jour	 Flan saveur caramel
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Yaourt à boire	Yaourt nature sucré Sablé de retz Jus d'orange	Fruit du Jour Carré fourré abricots Lait aromatisé chocolat	Petit suisse aux fruits Compote pomme fraise Gaufrette vanille	Confiture Pain Jus de pomme



Bio



Local



MSC



VBF



Végétarien



Contient du porc



CE2



Recette du chef



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	<b>REPAS INDIEN</b> Potage légumes	Céleri rémoulade (BIO)	Carottes râpées vinaigrette (BIO)	<b>REPAS DU PRINTEMPS</b> Rillettes de thon	Salade verte et dès de mimolette
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori Riz à l'indienne Poisson tandoori	Pâtes à la napolitaine Fromage râpé	Pavé au veau haché sauce à la sauge Poêlée de champignons à la crème Pommes de terre Anglaise Galette de soja aux petits légumes sauce crème	Rôti de porc* sauce miel et romarin Haricot vert (BIO) Pommes de terre noisette Rôti de dinde sauce au miel et romarin Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	Filet de merlu sauce crème Semoule Brocolis
Fromage	Brie (BIO)	Fripons	Emmental	Petit suisse aux fruits	Rondelé nature
Dessert	Fruit du jour	Crème dessert vanille	Yaourt au fruit mixé	Moka du chef	Fruit du jour (BIO)
Goûter	Jus d'ananas Fromage blanc aromatisé Gâteau marbré cacao	Beurre Jus d'orange	Spécialité Poire Lait aromatisé chocolat Gâteau cacao amandes	Palet Breton Fruit du Jour Yaourt à boire	Pâte à tartiner Pain Lait nature

Bio  
 Végétarien  
 Global G.A.P

Local  
 Contient du porc  
 Label rouge

MSC  
 CE2  
 HVE

VBF  
 Recette du chef

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		<b>ASIE</b> Potage légumes verts	<b>EUROPE</b>   Salade d'endives aux croutons	<b>AMERIQUE</b> salade texane (salade, maïs, mimolette, oignons frits, tomates)	<b>AFRIQUE</b> Salade copper penny (carottes cuites, oignons, poivrons, basilic, jus de tomate)
Plat		 Samoussa aux légumes et son jus  Riz cantonais	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Tortis  Egréné végétal + sauce tomate	Filet de poisson à l'américaine Pommes de terre persillées  Chou fleur au beurre (BIO)	 Colombo de poulet  Semoule (BIO) Poêlée de légumes à l'abricot sec   Curry végétarien (haricots rouges, maïs, concentré de tomate, oignons)
Fromage		Cantadou	Camembert	Tartare nature	Saint Paulin
Dessert		 Fruit du jour (BIO)	 Compote de pomme	 Fromage blanc aux mille couleurs	 Fruit du jour
Goûter		Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Petit suisse aux fruits Jus d'orange Galette beurre St Sauveur	Confiture Pain Jus de pomme	Purée de pomme Lait aromatisé chocolat Gaufre flash



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Cervelas* et petits oignons Galantine de volaille et cornichons Roulade de surimi mayonnaise	  Chou-fleur à la flamande (chou-fleur, émietté d'oeuf, persil, beurre)	Julienne de betterave cuite	 Tomate au persil (BIO)	Salade iceberg aux croûtons
Plat	  Hachis parmentier (BIO)  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)	Aiguillette de volaille sauce forestière Poêlée de champignons  Pâtes (BIO)  Pavé fromager sauce normande	  Emincé de porc* sauce brune  Flageolets verts  Carotte vichy Emincé de dinde sauce brune Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Tomme grise	Cantafras	Fraidou	Gouda	Chèvre
Dessert	 Fruit du jour	Liégeois chocolat	 Fruit du jour (BIO)	Beignet à la pomme	 Yaourt nature sucré (BIO)
Goûter	Petit suisse sucré Gâteau pompon Jus d'ananas	Fruit du Jour Petit pain chocolat Lait nature	Purée pomme pêche Yaourt à boire Moelleux au citron	Galette St Michel Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat	Pâte à tartiner Pain Jus d'orange



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée Carottes râpées

Macédoine mayonnaise

Salade verte et dès d'emmental

Panais rémoulade

Pizza au fromage

Plat Omelette nature (BIO)  
Piperade  
 Coeur de blé

Boulettes de boeuf sauce bercy  
 Haricot vert  
 Riz (BIO)  
 Fricassé de colin sauce nantua

Pilons de poulet rôti et son jus  
 Gratin dauphinois (BIO)  
 Galette de légumes mozzarella // sauce crème

Thon à la tomate  
Fromage râpé  
Pâtes

Jambon blanc\*  
Sauce Barbecue  
Beignets de chou-fleur  
Jambon dinde  
 Bouchée sarrasin

Fromage Chantailou

Carré de l'Est

Fromage frais nature (carré croc lait)

Tomme blanche

St Morêt

Dessert Crème dessert pistache

Fruit du jour

Fromage blanc aux pralines roses

Fruit du jour (BIO)

Purée de Pomme (BIO)

Goûter Fruit du Jour  
Lait nature  
Barre pâtissière

Bâton de chocolat  
Pain au lait  
Jus d'orange

Spécialité pomme framboise  
Lait aromatisé chocolat  
Madelon

Beurre  
Pain  
Yaourt à boire

Petit beurre  
Yaourt aromatisé  
Jus de pomme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Salade mimosa	Concombre à la crème (BIO)	Betterave vinaigrette à l'ancienne	Salade bulgare
Plat	Fricassée de poisson blanc sauce citron Epinards hachés cuisinés Pomme vapeur (BIO)	Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	Rôti de porc* label sauce moutarde Purée crécy (pommes de terre, carottes) Rôti de dinde sauce moutarde Palet de pois chiche et betteraves sauce brune	Cheese burger Ketchup (dosette) Potatoes Cheese végétarien	Sauté de dinde sauce aux herbes Riz Fondue de poireaux à la crème Poisson meunière + sauce tartare
Fromage	Saint Paulin	Carré frais	Edam	Coulommiers	Petit cotentin nature
Dessert	Fruit du jour	Gaufre Liégeoise	Ile flottante	Fruit du jour (BIO)	Yaourt brassé banane (BIO)
Goûter	Jus d'orange Fromage blanc aromatisé Ourson fourre chocolat	Biscuit des Flandres Fruit du Jour Yaourt à boire	Croissant Fruit du Jour Lait nature	Petit suisse aux fruits Jus de pomme Mini cake pépité chocolat	Pâte à tartiner Pain Compote pomme fraise



Bio  
 Contient du porc  
 HVE  
 Local  
 CE2  
 Saveur en Or  
 MSC  
 Recette du chef  
 VPF  
 VBF  
 Global G.A.P  
 Végétarien  
 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	  Coleslaw (BIO)	Salade de pâtes aux petits légumes		 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Tomate au persil (BIO)
Plat	 Daube de boeuf Poêlée de courgette  Pommes boulangères  Samoussa aux légumes et son jus	Cordon bleu (volaille) Petits pois carottes à la française  Carré fromage fondu		 Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	 Quiche aux fromages Salade iceberg
Fromage	Emmental	Vache picon		Rondelé ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit du jour (BIO)		Liégeois vanille	 Fruit du jour
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'ananas	Purée de pomme Lait aromatisé chocolat Biscuit fourré vanille		Fruit du Jour Yaourt à boire Madeleine pépite chocolat	Confiture Pain Lait aromatisé chocolat



**SEMAINE EUROPEENNE**

*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Vendredi*

Entrée

**PORTUGAL**  
 Concombre à la crème  
 (BIO)

**SUEDE**  
 Rillettes de saumon

Plat

Brandade de poisson

Boulettes de boeuf (BIO)  
 sauce crème  
 Pâtes  
 Boulettes au soja tomate et  
 basilic sauce tomate

Fromage

Mimolette

Fripons

Dessert

Flan saveur caramel

Fruit du jour

Goûter

Fruit du Jour  
 Lait aromatisé chocolat  
 Gâteau abricots

Pâte à tartiner  
 Pain  
 Lait nature

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

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