

*Lundi**Mardi**Mercredi**Jeudi**Vendredi*

Entrée

Melon

 Betterave vinaigrette

Plat

  Tortelloni provençale  
(BIO)  
Fromage râpé

 Poêlée de colin doré au  
beurre  
 Epinards hachés à la  
crème  
 Pomme de terre  
campagnarde (wedges)

Fromage

Rondelé nature

Camembert

Dessert

 Compote de pomme

 Pêche (BIO)

Goûter

 Madeleine  
 Petit suisse sucré  
 Jus d'orange

 Spécialité Poire  
 Yaourt à boire  
 Gaufre flash

## LÉGENDE

 CE2  
 Végétarien  
 HVE

 Bio  
 MSC

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)	 Tomate vinaigrette	 Haricot vert vinaigrette	<b>BRADERIE DE LILLE</b>  Concombre vinaigrette (BIO)	 Salade de pépinettes
Plat	 Boeuf bourguignon VBF Carottes vichy Pâtes  Bouchée de légumes du soleil sauce crème	 Couscous végétarien (falafel, roulé végétal) Légumes couscous  Semoule (BIO)	Paupiette de veau sauce bercy  Brocolis au beurre Lentilles Colin pané sauce tomate	 Fricassée de moules sauce dieppoise Frites	 Nuggets de poulet plein filet (BIO) Ketchup (dosette) Ratatouille  Nuggets végétal
Fromage	Edam	Mimolette	Tomme grise	Petit suisse aux fruits	Samos
Dessert	Ile flottante	Cocktail de fruits	 Nectarine (BIO)	 Gaufre Liégeoise	Prunes
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus de pomme	Gâteau pompon Jus d'ananas Fromage blanc aromatisé	Purée pomme cassis Lait aromatisé fraise Gaufrette vanille	Petit beurre Fruit du Jour Yaourt à boire	Confiture Pain Lait aromatisé chocolat

## LÉGENDE

	CE2		Bio		Végétarien
	MSC		HVE		Recette du chef
	VBF		Local		

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)	Saucisson à l'ail* et cornichon Roulade de volaille et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Céleri rémoulade (BIO)	Cocarde tricolore	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	Emincé de volaille sauce normande Pommes boulangères Petits pois à la française Nem aux légumes sauce crème	Pâtes aux deux saumons crévés Fromage râpé	Rôti de bœuf sauce ketchup Gratin de chou-fleur et pomme de terre Palet montagnard sauce à la sauge	Omelette nature sauce basquaise Riz (BIO) Courgettes ail et persil	Saucisse de Strasbourg et son jus Purée de pomme de terre (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus
Fromage	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Cantadou	Buchette de chèvre	Gouda
Dessert	Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Poire (BIO)	Spécialité pomme mirabelle	Flan saveur vanille	Pomme
Goûter	Purée pomme pêche Lait nature Brownies	Lait aromatisé fraise Pâte à tartiner Pain	Banane Yaourt à boire Quatre quart	Beurre Pain Jus d'ananas	Petit suisse aux fruits Sablé de retz Compote pomme fraise

LÉGENDE

- |     |       |                  |
|-----|-------|------------------|
| CE2 | Bio   | Végétarien       |
| MSC | HVE   | Recette du chef  |
| VBF | Local | 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**

Entrée	Melon	 Carottes cuites au curry	 Concombre sauce ciboulette	Quiche au fromage	 Tomate vinaigrette xeres
Plat	 Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)	 Daube de boeuf à la provençale  Semoule (BIO) Piperade  Fricassé de colin sauce nantua	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Pâtes (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce crème	Beignets de calamar Sauce béarnaise  Haricot vert au beurre	Wings de poulet et son jus Frites  Galette fromage emmental sauce napolitaine
Fromage	Saint Paulin	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	Camembert	Petit cotentin aux herbes
Dessert	 Crème dessert praliné	Pastèque	Madelons pépites de chocolat	 Pêche (BIO)	 Yaourt brassé fraise (BIO)
Goûter	Pomme Galette Bretonne Lait aromatisé fraise	Confiture Pain Yaourt à boire	Biscuit des Flandres Jus de pomme Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré Jus d'ananas Biscuit fourré vanille	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange

## LÉGENDE

 CE2	 Bio	 Végétarien
 MSC	 HVE	 Recette du chef
 VBF	 Local	 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**

Entrée	 Pâté campagne cornichon* Galantine de volaille et cornichon Sardine à la tomate	 Panais rémoulade	 Chou-fleur à la flamande	 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)	Salade gourmande de boulgour aux petits légumes
Plat	Blanquette de veau à l'ancienne Carottes vichy Riz  Waterzooï de poisson	 Jambon blanc* Fromage râpé  Pâtes (BIO) Jambon dinde  Samoussa aux légumes	Aiguillette de poulet sauce paprika Pommes rissolées  Crumble de légumes provençale  Pavé fromager sauce tomate	 Falafels (BIO) sauce ras el hanout Légumes tajines et pois chiches	Pépites de colin dorées aux 3 céréales Sauce tartare Beignets de chou-fleur
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Coulommiers	 Tomme (BIO)	Yaourt nature sucré	 Rondelé (BIO)
Dessert	Prunes	Liégeois vanille	Cocktail de fruits	Eclair au chocolat	Raisins
Goûter	Yaourt aromatisé Galette pépites de chocolat Jus d'ananas	Compote pomme Pâte à tartiner Pain	Petit suisse aux fruits Moelleux fourré cacao Jus d'orange	Sablé de retz Fruit du Jour Lait nature	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat

## LÉGENDE

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


**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	 Endives aux dès de mimolette	 Betterave vinaigrette	 Tomate au persil (BIO)	Salade mexicaine	Champignons sauce crème ciboulette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Gratin dauphinois Poêlée de courgette (BIO)	  Sauté de porc* sauce brune  Pommes de terre persillées  Petits pois à l'oignon Sauté de dinde sauce brune  Omelette nature	Boulettes au veau jus aux 4 épices  Brocolis au beurre  Riz (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	  Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées  Poêlée de colin doré au beurre sauce béarnaise
Fromage	Brie	Tomme des Pyrénées	Petit cotentin ail et fines herbes	Gouda	Edam
Dessert	 Compote de pomme	Kiwi	Fromage blanc au daim	Banane	 Yaourt aromatisé (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait aromatisé fraise	Yaourt au fruit mixé Jus d'ananas Carré fourré abricots	Croissant Fruit du Jour Lait nature	Petit suisse sucré Jus de pomme Gaufre flash	Confiture Pain Jus d'orange

## LÉGENDE

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

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

	ITALIE	FRANCE	ESPAGNE	LES ANTILLES	ANGLETERRE
Entrée	Velouté tomates	Pâté forestier* et cornichons Terrine de poisson sauce cocktail	Concombre à la crème (BIO)	Accras de morue	Coleslaw (BIO)
Plat	Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine Parmesan râpé Tortis Croustillants aux légumes du soleil façon nems sauce tomate	Boeuf bourguignon VBF Pommes vapeurs Carotte vichy Fricassée de poisson blanc sauce brestoise	Tortilla oignon pommes de terre Piperade de Légumes	Rougail de saucisses* Riz (BIO) Rougail de volaille Rougail végétarien	Poisson façon fish and chips Frites Sauce tartare
Fromage	Gorgonzola	Camembert (BIO)	Tomme blanche	Petit suisse aux fruits	Cheddar
Dessert	Raisins	Tarte aux pommes	Beignet à l'abricot	Ananas frais	Crème dessert saveur pistache
Goûter	Miel Pain Lait aromatisé chocolat	Fruit du Jour Lait nature Gaufrette chocolat	Yaourt aromatisé Jus d'ananas Galette beurre St Sauveur	Yaourt à boire Pâte à tartiner Pain	Purée pomme cassis Lait aromatisé fraise Madeleine marbrée

LÉGENDE

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


**Lundi**
**Mardi**
**Mercredi**
**Jeudi**
**Vendredi**

Entrée	Céleri rémoulade (BIO)	Taboulé	Potage Légumes	Salade aux croûtons	Carottes râpées
Plat	Rôti de Porc* sauce charcutière Carottes vichy Flageolets verts Rôti de dinde sauce charcutière Fricassé de colin sauce herbes	Cordon bleu (volaille) Haricot vert au beurre Carré fromage fondu	Sauté de boeuf sauce au romarin Purée de potiron Galette panée pois légumes sauce crème	Tortellini au saumon Fromage râpé	Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Riz (BIO) Brocolis
Fromage	Chantailou	Buchette de chèvre	Vache qui rit (BIO)	Coulommiers	Tomme des Pyrénées
Dessert	Fromage blanc façon straciatella	Poire (BIO)	Pêche au sirop	Banane (BIO)	Flan saveur caramel
Goûter	Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat Quatre quart	Confiture Pain Yaourt à boire	Petit suisse aux fruits Biscuit des Flandres Compote pomme fraise	Yaourt nature sucré Petit pain chocolat Jus de pomme	Spécialité pomme framboise Moelleux fourré cacao Lait aromatisé fraise

## LÉGENDE

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

**Lundi**
**Mardi**
**Mercredi**
**Jeudi**
**Vendredi**

Entrée	Potage Poireaux	Pâté foie cornichons* Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	Salade d'Automne (salade, pomme, noix)	Concombre à la menthe	Salade de pommes de terre
Plat	Filet de poulet sauce aux herbes Gratin dauphinois Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	Sauté de veau sauce au cumin Riz (BIO) Poêlée de champignons persillés Falafel quinoa sauce forestière	Lasagne de boeuf (BIO) Lasagne de légumes	Croq pané de blé fromage Ratatouille de légumes Semoule (BIO)	Filet de merlu sauce hollandaise Beignets de chou-fleur
Fromage	Chanteneige	Fripons	Emmental	Vache picon	Tomme blanche
Dessert	Yaourt brassé fraise (BIO)	Ananas frais	Liégeois chocolat	Gâteau marbré cacao	Orange (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Compote pomme	Petit beurre Fromage blanc nature sucré Jus d'orange	Spécialité Poire Lait aromatisé fraise Moelleux au citron	Galette Bretonne Fruit du Jour Yaourt à boire	Jus d'ananas Fromage à tartiner Pain

## LÉGENDE

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



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	<b>HALLOWEEN</b>  Chou blanc Alsacien	 Betterave vinaigrette	 Chou fleur sauce cocktail	Salade iceberg vinaigrette
Plat	  Parmentier végétarien (BIO)	 Estouffade de boeuf aux petits légumes à la provençale  Haricot vert  Pommes boulangères  Galette de blé et oignons sauce tomate	 Waterzooï de poisson  Epinards hachés à la crème  Riz (BIO)	 Cheese burger Frites Cheese poisson
Fromage	St Morêt 	Saint Paulin	Brie	 Gouda (BIO)
Dessert	 Cake maison à l'orange	 Pomme (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Cocktail de fruits
Goûter	Purée pomme pêche Sablé de retz Lait nature	Confiture Pain Yaourt à boire	Croissant Kiwis Lait aromatisé chocolat	Yaourt aromatisé Jus de pomme Cake marbré cacao

## LÉGENDE

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

**Lundi**
**Mardi**
**Mercredi**
**Jeudi**
**Vendredi**

Entrée	Salade d'endives aux pommes crémees	Potage du jour (BIO)	Carottes râpées persillées	Macédoine mayonnaise
Plat	Pavé de colin sauce brestoise Fondue de poireaux Riz	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Emincé de volaille sauce basquaise Pâtes (BIO) Piperade Pavé fromager sauce tomate	Braisé de boeuf et son jus Petits pois carottes Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage	Petit cotentin ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Coulommiers	Chantaillou
Dessert	Yaourt nature sucré (BIO)	Ananas frais	Spécialité pomme abricot	Banane (BIO)
Goûter	Fruit du Jour Lait aromatisé fraise Gaufrette vanille	Beurre Pain Lait aromatisé chocolat	Petit suisse aux fruits Brownies Jus d'orange	Yaourt à boire Pâte à tartiner Pain

## LÉGENDE

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