

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

ALLEMAGNE

Macédoine mayonnaise

BELGIQUE

Salade d'endives aux noix

ITALIE

Tomate mozzarella

IRLANDE

Coleslaw

Plat

Saucisse de Francfort* et son jus

Pommes vapeurs

Chou choucroute

Saucisse de volaille et son jus

Roulé végétal et son jus

Emincé de volaille sauce waterzooï

Riz (BIO)

Brocolis

Galette de quinoa à la provençale sauce crème

Pâtes à la napolitaine (BIO)

Parmesan râpé

Poisson meunière façon fish and chips

Frites

Fromage

Gouda

Coulommiers

St Morêt

Tomme blanche

Dessert

Fruit du jour (BIO)

Gaufre Liégeoise

Fruit du jour

Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge

Goûter

Petit suisse sucré

Jus d'ananas

Biscuit fourré vanille

Galette Bretonne

Fruit du jour

Yaourt à boire

Beurre

Pain

Lait nature

Spécialité pomme coing

Lait aromatisé chocolat

Quatre quart

LÉGENDE

Local
 Végétarien
 Saveur en Or

Contient du porc
 Bio
 Recette du chef

CE2
 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	Julienne de betterave cuite	 Salami danois* et cornichon  Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise	 Concombre vinaigrette (BIO)
Plat	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes  Egréné végétal + sauce tomate	fricassée de poisson sauce crustacé  Haricot vert  Gratin Dauphinois (BIO)	  Emincé de porc* label sauce à la sauge Carottes vichy Lentilles aux oignons Emincé de volaille sauce à la sauge  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices
Fromage	Rondelé ail et fines herbes	Fripons	Tomme des Pyrénées
Dessert	 Fruit du jour	Yaourt nature sucré	 Spécialité pomme poire
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Sablé de retz  Fruit du jour Lait aromatisé chocolat	Petit suisse aux fruits Jus de pomme Moelleux au citron

LÉGENDE

 Local	 Contient du porc	 CE2	 Végétarien	 Bio
 AOP	 Saveur en Or	 Recette du chef	 VBF	 Label rouge
 VPF	 Global G.A.P	 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	 Carottes râpées	 Céleri rémoulade	Salade aux segments de mandarine	 Tomates sauce basilic	Macédoine mayonnaise
Plat	  Omelette nature (BIO) Ratatouille de légumes Coeur de blé	  Rôti de porc* sauce au thym  Chou fleur au beurre (BIO)   Pommes boulangères Rôti de dinde sauce au thym  Nem aux légumes sauce au romarin	Aiguillette de volaille sauce catalane  Pâtes (BIO) Cassolette de poisson à la provençale	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	 Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Frites  Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup
Fromage	Petit cotentin nature	Saint Paulin	Samos	Petit suisse sucré	 Brie (BIO)
Dessert	 Flan saveur caramel	 Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	Flan pâtissier	 Fruit du jour
Goûter	Gâteau pompon Fruit du Jour Yaourt à boire	Jus de pomme Fromage à tartiner Pain	Spécialité pomme banane Lait nature Madelon	Yaourt nature sucré Galette St Michel Jus d'orange	Confiture Pain Lait aromatisé chocolat

LÉGENDE

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

Julienne de betterave cuite Radis / Beurre

Crêpe au fromage

Tomate au persil

Plat

 Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé Boulettes de boeuf sauce
Chili
Semoule
 Haricot vert
 Palet de pois chiche et
betteraves sauce brune Jambon blanc*
 Purée crécy (pommes
de terre, carottes) (BIO)
Jambon dinde
 Bouchée sarrasinBeignets de calamar à la
romaine
Sauce béarnaise
 Riz (BIO)
Courgettes ail et persil

Fromage

Edam

Tomme (BIO)

Vache qui rit

Tartare aux noix

Dessert

Spécialité pomme pêche Fruit du jour

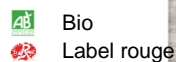
Fruit du jour

Crème dessert pistache

Goûter

Yaourt à boire
Pâte à tartiner
PainPetit suisse sucré
Compote pomme fraise
Gaufre flashConfiture
Pain
Lait aromatisé chocolatPetit beurre
 Fruit du jour
Lait nature

LÉGENDE



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 aux pommes	Salade de pâtes aux petits légumes	Carottes râpées à l'orange (BIO)	Macédoine mayonnaise	Concombre sauce bulgare (BIO)
Plat	Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO) Semoule	Cordon bleu (volaille) Petits pois carottes (BIO) Carré fromage fondu	Paupiette de veau sauce au cumin Gratin de brocolis et pomme de terre Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	Lasagne de boeuf VBF Lasagne de légumes
Fromage	Camembert	Samos	Emmental	Gouda (BIO)	Yaourt aromatisé
Dessert	Fromage blanc au spéculoos	Fruit du jour	Liégeois vanille	Fruit du jour	cake aux pépites de chocolat maison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Jus d'orange	Biscuit des Flandres Petit suisse sucré Compote pomme	Fruit du Jour Petit pain chocolat Lait nature	Beurre Pain Yaourt à boire	Palet Breton Fruit frais Lait aromatisé chocolat

LÉGENDE

	Local		Contient du porc		CE2		Végétarien		Bio
	AOP		Saveur en Or		Recette du chef		VBF		Label rouge
	VPF		Global G.A.P		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	Carottes cuites au curry	Pâté forestier* et cornichons Galantine de volaille et cornichons Maquereau à la tomate	Melon (BIO)	LA FÊTE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS tomates (BIO) sauce fenouil	Chou blanc vinaigrette et mimolette
Plat	Rôti de Porc* sauce charcutière Fromage râpé Pâtes (BIO) Rôti de dinde sauce charcutière Croustillant au fromage	Fricassée de poisson blanc sauce citron Purée de Courgette et pommes de terre	Sauté de boeuf à la milanaise Beignets de chou-fleur Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	Quiche aux fromages Haricot vert	Escalope de volaille sauce suprême Pommes vapeurs (BIO) Poisson meunière sauce crème
Fromage	Fraidou	Carré de l'Est	Cantadou	Petit suisse sucré	Tomme des Pyrénées
Dessert	Fruit du jour	Yaourt aromatisé (BIO)	Ile flottante	Salade de fruits frais	Fruit du jour
Goûter	Fromage blanc nature sucré Jus d'orange Galette beurre St Sauveur	Confiture Pain Jus de pomme	Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat Madeleine marbrée	Spécialité pomme framboise Brownies Lait nature	Yaourt à boire Pâte à tartiner Pain

LÉGENDE

Local	Contient du porc	CE2	Végétarien	Bio
AOP	Saveur en Or	Recette du chef	VBF	Label rouge
VPF	Global G.A.P	HVE	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	Brocolis sauce crème ciboulette	Pastèque	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	Céleri rémoulade	Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	Sauté de dinde sauce aux herbes Epinards hachés cuisinés Pommes boulangères Fricassé de colin sauce herbes	Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO) Fromage râpé Pâtes	Saucisse de Strasbourg* sauce aux oignons Chevriers verts à la tomate Saucisse de volaille sauce aux oignons Roulé végétal sauce oignons	Filet de merlu sauce au citron Carottes vichy Riz (BIO)	Cheese burger Mayonnaise (dosette) Frites Cheese végétarien
Fromage	Gouda	Tartare nature	Vache picon	Cantafrais	Coulommiers
Dessert	Fromage blanc au daim (BIO)	Compote de pomme	Fruit du jour (BIO)	Eclair vanille	Fruit du jour
Goûter	Fruit du Jour Lait aromatisé chocolat Barre pâtisnière	Bâton de chocolat Pain Lait nature	Petit suisse aux fruits Ourson fourre chocolat Compote Pomme Gourde	Biscuit des Flandres Fruit frais Yaourt à boire	Jus d'ananas Fromage à tartiner Pain

LÉGENDE

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

 Saucisson à l'ail* et cornichon
Roulade de volaille et cornichon
 Rillettes de thon

Tomate sauce ciboulette (BIO)

Julienne de betterave cuite

Carottes râpées persillées

Plat Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)
 Riz (BIO)
 Emincé de volaille (BIO) sauce paprika
 Pommes vapeurs
Piperade
 Falafel quinoa sauce Tomate

 Boulettes de boeuf sauce forestière
Poêlée de champignons
Coeur de blé
 Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce forestière

Jambon blanc*

 Ecrasée de pomme de terre
Duo de Courgettes
Jambon dinde
Pavé de colin sauce à l'aneth
Thon à la tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

Fromage St Morêt

Mimolette

Fripons

Rondelé (BIO)

Edam

Dessert Crème dessert caramel

Fruit du jour

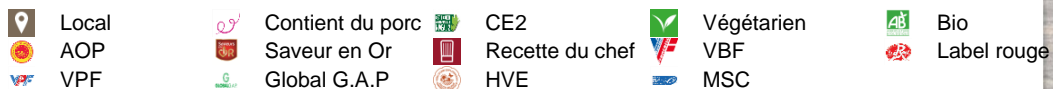
Ananas au sirop

Fruit du jour

Yaourt nature sucré

Goûter Fruit du jour
Lait nature
Gâteau cacao amandesConfiture
Pain
Lait aromatisé chocolatYaourt à boire
 Spécialité pomme mirabelle
Moelleux fraiseJus d'orange
Fromage blanc aromatisé
Roulé framboiseBeurre
Pain
Jus de pomme

LÉGENDE



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 Macédoine mayonnaise

Salade aux segments de mandarine

Tomate au persil

REPAS FROID

Concombre vinaigrette (BIO)

REPAS FROID

Céleri rémoulade

Plat Hachis parmentier (BIO)
 Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) Waterzooï de poisson
Carottes vichy
 Riz (BIO)Pavé au veau haché sauce poivrade
Pommes rissolées
 Haricot vert ail et fines herbes
Poêlée de colin doré au beurre sauce tartareRôti de dinde
Sauce mayonnaise
Salade de Pâtes (garniture froide)
 Oeufs durs Cake aux légumes sauce fromage blanc
Taboulé à l'oriental

Fromage Emmental

Petit suisse aux fruits

Brie (BIO)

Fromage frais nature (carré croc lait)

Moelleux abricot

Dessert Fruit du jour

Brownies

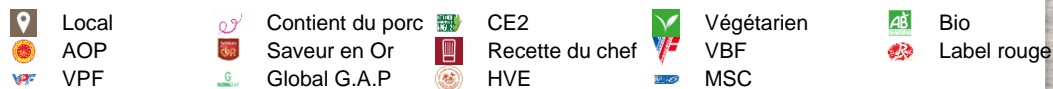
Fruit du jour

Fromage blanc aux mille couleurs

Purée de Pomme (BIO)

Goûter Jus d'orange
Crème dessert chocolat
Gaufrette vanille Fruit du jour
Galette Bretonne
Yaourt à boireJus de pomme
Fromage à tartiner
PainSpécialité pomme framboise
Lait aromatisé chocolat
Moelleux ananas cocoLait nature
Pâte à tartiner
Pain

LÉGENDE



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

*Présence de porc