

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	RIO [L] Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)	DUNKERQUE Potage légumes verts	VENISE Pizza au fromage	NOUVELLE-ORLEANS [BIO] Coleslaw (BIO)	BINCHE Salade verte - dès de mimolette
Plat	[P] Feijoada brésilienne (haricot rouge, porc, épices) [BIO] Riz (BIO) Batonnière de légumes Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices) Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	[V] [L] Carbonnade de Boeuf [BIO] Duo de carotte et pomme de terre (BIO) [V] Fatayer épinard chèvre	Escalope de Poulet Sauce milanaise Polenta [V] Falafels sauce milanaise	[V] Gratin de pâtes façon mac en cheese	[L] Fricassée de moules sauce dieppoise Frites
Fromage	Gouda	Tomme des Pyrénées	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré	Emmental
Dessert	[L] Fromage Blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Beignet à la framboise	[BIO] Orange (BIO)	Cocktail de fruits	[BIO] Poire (BIO)
Goûter	Petit suisse sucré Jus d'orange Moelleux au citron	Pomme Petit beurre Lait nature	Petit suisse aux fruits Jus d'ananas Ourson fourre chocolat	Jus de pomme Fromage à tartiner Pain	Yaourt nature sucré Compote pomme Quatre quart

LÉGENDE

- [L] Recette du chef
- [P] Contient du porc
- [V] Végétarien

- [BIO] Bio
- [V] VBF

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	 Carottes râpées	 Céleri rémoulade (BIO)	Potage Poireaux	 Salade de pépinettes	 Salade Bulgare
Plat	Sauté de volaille sauce tomate  Haricot vert  Pâtes (BIO) Pavé de colin sauce tomate	 Riz cantonais	Blanquette de veau à l'ancienne  Pommes vapeurs (BIO)  Nem aux Légumes sauce supreme	 Poisson meunière sauce crème Beignets de Chou Fleur	 couscous poulet merguez boulette de boeuf semoule Légumes couscous  Couscous végétarien (falafel, saucisse végétale)
Fromage	Fraidou	Brie	Edam	Cantadou	Petit suisse nature
Dessert	Purée pomme cassis	Kiwi	 Flan goût vanille nappé caramel	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Pomme (BIO)
Goûter	Petit suisse nature Jus d'ananas Biscuit fourré vanille	Yaourt à boire Confiture abricot Pain	Fromage blanc nature sucré Jus d'orange Madeleine marbrée	Poire Galette Bretonne Lait aromatisé chocolat	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature

LÉGENDE

	Recette du chef		Bio		Contient du porc
	VBF		Végétarien		Local
	CE2		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	Potage Asperges	 Mortadelle* et cornichons Roulade de volaille aux olives et cornichon Oeufs durs mayonnaise	 Salade de pomme de terre (BIO) sauce fromage blanc et ciboulette	CUISINE 100% RESPONSABLE  Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Emincé de radis vinaigrette
Plat	 Emincé de porc* sauce à la sauge Poêlée de légumes et Pommes de terre  Bouchée sarrasin sauce curry	 Fricassée de poisson blanc sauce citron  Epinards hachés à la crème  Riz (BIO)	Nugget's de Poulet plein filet Piperade de Légumes Nugget's de Poisson	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé Tortis	 Rôti de boeuf sauce poivrade Frites  Steak Soja Petits Légumes sauce tomate
Fromage	Buchette de chèvre	Chanteneige	Tomme noire	Mimolette	Fripons
Dessert	 Orange (BIO)	Liégeois Café	Eclair au chocolat	 Poire	  Fromage blanc (BIO) + cocktail de fruits
Goûter	Petit beurre  Flan saveur vanille Jus de pomme	Compote pomme fraise Pâte à tartiner Pain	Kiwis Yaourt à boire Mini cake framboise	Confiture Pain Lait Aromatisé Fraise	Yaourt nature sucré Jus d'ananas Cookie Pépite chocolat

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 Contient du porc
 VBF	 Végétarien	 Local
 CE2	 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	Salade sombrero	Potage Tomates	 Emincé de chou rouge rémoulade	SAVEURS DU NORD-PAS- DE-CALAIS  Endives vinaigrette (BIO)	 Céleri rémoulade
Plat	 Samoussa aux légumes Sauce Jus aux 4 Epices Batonnière de légumes aux herbes provençales	  Sauté de porc* sauce brune  Gratin de pomme de terre et salsifis Sauté de dinde sauce brune  Fatayer épinard chèvre sauce à l'indienne	 Braisé de boeuf et son jus  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème  Poisson meunière	Rôti de dinde Sauce au Maroilles Pommes de terre rissolées  Croustillant au fromage	Poêlée de colin doré au beurre Fromage râpé Pâtes
Fromage	Petit cotentin nature	 Edam (BIO)	Tomme Grise	Petit suisse sucré	Camembert
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	Spécialité pomme abricot	Kiwi	 Gaufre Liégeoise	 Ananas (BIO)
Goûter	Petit suisse aux fruits Madeleine Jus d'ananas	Fromage blanc nature sucré Jus d'orange Quatre quart	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Banane Sablé de retz Yaourt à boire	Lait aromatisé chocolat Confiture fraise Pain

LÉGENDE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Potiron	 Panais rémoulade	 Salade du Puy (lentilles, maïs, persil, échalote, vinaigrette)	 Chou fleur sauce cocktail (BIO)	Crêpe au fromage
Plat	 Sauté de boeuf sauce au cumin   Ecrasé de pomme de terre Fricassée de poisson sauce au cumin	 Omelette nature Ratatouille de légumes  Pâtes (BIO)	Aiguillette de volaille sauce catalane Petits pois Carottes  Bouchée de légumes du soleil sauce napolitaine	Beignets de calamar sauce citron Frites	  Chili con carné Riz   Chili Végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)
Fromage	 Emmental (BIO)	Rondelé Ail et Fines herbes	Buchette de chèvre	Brie	Petit suisse sucré
Dessert	Ile flottante	Orange	  Fromage Blanc (BIO) et coulis de fruits rouge	Abricots au sirop	 Banane (BIO)
Goûter	Biscuit des Flandres Petit suisse sucré Compote pomme	Lait Aromatisé Fraise Pâte à tartiner Pain	Poire Moelleux fourré cacao Yaourt à boire	Jus d'orange Fromage à tartiner Pain	Yaourt aromatisé Gâteau pompon Jus d'ananas

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 Contient du porc
 VBF	 Végétarien	 Local
 CE2	 MSC	 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	  Pâté campagne cornichon* Galantine de volaille et cornichons Sardine à l'huile	Macédoine Vinaigrette	 Céleri rémoulade (BIO)	MENU SUCRE SALE  Betterave à la russe (BIO)	 Tomate sauce vinaigrette (BIO)
Plat	Cordon bleu (volaille)  Haricot vert (BIO)  Gratin dauphinois  Samoussa aux légumes et son jus	Waterzooï de poisson Fondue de poireaux  Riz (BIO)	Rôti de veau sauce moutarde à l'ancienne   Purée de brocolis et pomme de terre écrasée  Palet de pois chiche et betteraves sauce aux herbes	 Sauté de porc* aux pruneaux Printanière de légumes Sauté de dinde sauce aux pruneaux  Poisson meunière sauce aigre douce	 Raviolini ratatouille Fromage râpé
Fromage	Saint Paulin	Mimolette	Camembert	Petit suisse aux fruits	Carré frais
Dessert	 Poire	Compote de pomme	 Crème dessert saveur pistache	 Moka du chef	 Pomme
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait Lait nature	Fromage blanc nature Jus d'orange Gaufre flash	Yaourt nature sucré Compote pomme fraise Quatre quart	Kiwis Galette beurre St Sauveur Yaourt à boire	Lait aromatisé chocolat Confiture abricot Pain

LÉGENDE

 Recette du chef	 Bio	 Contient du porc
 VBF	 Végétarien	 Local
 CE2	 MSC	 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	 Chou blanc vinaigrette	  Saucisson à l'ail* et cornichon  Roulade de volaille et cornichon Oeufs durs mayonnaise	 Maïs vinaigrette BIO	 Concombre sauce ciboulette (BIO)	 Carottes râpées persillées
Plat	 Rougail de saucisses végétales  Riz (BIO) Concassé de tomates	 Daube de boeuf à la provençale semoule Piperade Cassolette de poisson à la provençale	Pilons de poulet rôti et son jus Poêlée de légumes à l'abricot sec  Galette de légumes mozzarella // sauce à la sauge	 Cheese burger Frites  Cheese végétarien	Colin pané sauce poulette  Gratin de Chou fleur et Pomme de Terre
Fromage	Cantafras	Fripons	Tomme blanche	Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Liégeois Chocolat	 Orange (BIO)	Spécialité pomme framboise	Demi pomelos	 Yaourt aromatisé (BIO)
Goûter	Banane Lait nature Crêpe au sucre	Yaourt à boire Pâte à tartiner Pain	Petit suisse aux fruits Jus d'ananas Gaufrette vanille	Brownies Jus d'orange Fromage blanc aromatisé	Spécialité pomme banane Croissant Lait aromatisé chocolat

LÉGENDE

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

 Betterave vinaigrette
(BIO)

Tomate au persil

 Salade sucrée (carottes,
pommes fruit, yaourt)

 Chou fleur sauce cocktail

Plat

 Raviolis aux légumes
Fromage râpé

 Médaillon de langue
sauce napolitaine
Jardinière 4 légumes ails et
persil

 Coeur de filet de merlu
au jus d'ail et fines herbes
Escalope de volaille sauce
au romarin
 Epinards hachés à la
crème
Pommes croustillantes aux
herbes
 Bouchée de légumes du
soleil sauce napolitaine

 Riz (BIO)

 Palet montagnard sauce
barbecue

Fromage

Petit suisse aux fruits

Mimolette

Tomme des Pyrénées

Brie

Dessert

 Pomme

 yaourt brassé fraise
(BIO)

Miroir Framboise

 Ananas (BIO)

Goûter

Spécialité Poire
Petit pain chocolat
Lait natureJus de pomme
Confiture abricot
PainPetit beurre
Clémentines
Yaourt à boireJus d'orange
Fromage blanc aromatisé
Barre pâtissière

LÉGENDE

 Recette du chef
 VBF
 CE2

 Bio
 Végétarien
 MSC

 Contient du porc
 Local
 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	 Carottes râpées	 Cervelas* et petits oignons Galantine de volaille et cornichons  Rillettes de thon	 Concombre vinaigrette (BIO)	Pizza au fromage	Salade d'endives aux noix
Plat	 Pâtes aux deux saumons crémés Fromage râpé	 Sauté de boeuf à la milanaise Chevrier verts à la tomate Pavé de colin sauce à la milanaise	Merguez Ketchup (dosette) Pommes de terre campagnardes (wedges)  Saucisse végétale et son jus	 Cari d'oeufs (Oeufs durs, tomate, oignon, épices) Coeur de blé	 Hachis parmentier  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes)
Fromage	Emmental	 Gouda (BIO)	Pavé 1/2 sel	Coulommiers	St Morêt
Dessert	 Poire (BIO)	Yaourt nature sucré	 Fraises	 Crème dessert Chocolat (BIO)	 Purée de Pomme (BIO)
Goûter	Petit suisse aux fruits Palet Breton Jus d'ananas	Fromage blanc nature sucré Jus d'orange Cake marbré cacao	Lait nature Pâte à tartiner Pain	Kiwis Yaourt à boire Moelleux au citron	Jus d'orange Fromage à tartiner Pain

LÉGENDE

 Recette du chef
 VBF
 CE2

 Bio
 Végétarien
 MSC

 Contient du porc
 Local
 VBF

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

*Présence de porc