

 *Lundi*

 *Mardi*

 *Mercredi*


 *Jeudi*



 *Vendredi*

Entrée

Melon

Plat

  Tortelloni provençale
(BIO)
Fromage râpé


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

Fromage

Camembert

Dessert

 Compote de pomme

 Pêche (BIO)

LÉGENDE



Bio



MSC



HVE



Végétarien



CE2

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)**BRADERIE DE LILLE** Concombre vinaigrette (BIO)

Plat

 Boeuf bourguignon VBF	 Couscous végétarien (falafel, roulé végétal)
Carottes vichy	Légumes couscous
Pâtes	 Semoule (BIO)
 Bouchée de légumes du soleil sauce crème	

 Fricassée de moules sauce dieppoise

Frites

 Poisson meunière sauce citron

Ratatouille de légumes

Riz


Fromage

Mimolette

Samos


Dessert Ile flottante


Cocktail de fruits


 Gaufre Liégeoise

Prunes

LÉGENDE

 Bio

 CE2

 Recette du chef

 Végétarien

 HVE

 Local

 MSC

 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**

Entrée  Coleslaw (BIO)

Plat Emincé de volaille sauce
normande
 Pommes boulangères
 Petits pois à la française
 Nem aux légumes sauce
crème

 Pâtes aux deux saumons
crémés
Fromage râpé

 Omelette nature sauce
basquaise
 Riz (BIO)
Courgettes ail et persil


Pavé de colin sauce crème
 Purée de pomme de
terre (BIO)


Fromage

Yaourt nature sucré

Buchette de chèvre

Gouda




Dessert  Fromage blanc et coulis
de fruits rouge et sucre

 Poire (BIO)

 Flan saveur vanille

 Pomme

LÉGENDE

 Bio
 CE2
 Recette du chef

 Végétarien
 HVE
 Local

 MSC
 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




Entrée

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

 Rôti de porc* sauce
moutarde
Sauce béarnaise
 Haricot vert au beurre
 Pommes de terre
Anglaise
Beignets de calamar


 Galette fromage
emmental sauce
napolitaine
Frites

Fromage Saint Paulin

Tomme blanche

Dessert  Crème dessert praliné

Pastèque

 Pêche (BIO) Yaourt brassé fraise
(BIO)

LÉGENDE



Bio



Végétarien



MSC



CE2



HVE



VBF



Recette du chef



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

 Coleslaw

Plat

Blanquette de veau à l'ancienne	  Jambon blanc*
Carottes vichy	Fromage râpé
Riz	 Pâtes (BIO)
 Waterzooï de poisson	 Samoussa aux légumes

  Falafels (BIO) sauce au ras el hanout semoule

Légumes tajines et pois chiches

Pépites de colin dorées aux 3 céréales

Sauce tartare

Beignets de chou-fleur

Fromage  Vache qui rit (BIO)

Yaourt nature sucré

 Rondelé (BIO)











Dessert Prunes

Liégeois vanille

Eclair au chocolat

Raisins

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 MSC	 CE2
 HVE	 VBF	 Recette du chef	 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


 Betterave vinaigrette

Plat

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)
Fromage râpé
Pâtes

 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette
 Gratin dauphinois
Poêlée de courgette (BIO)

 Boulettes au veau jus aux 4 épices
 Brocolis au beurre
 Riz (BIO)
 Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices


 Poêlée de colin doré au beurre sauce béarnaise
Pommes de terre rissolées

Fromage Brie




Gouda

Edam











Dessert  Compote de pomme

Kiwi

Banane

 Yaourt aromatisé (BIO)

LÉGENDE

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




FRANCE

LES ANTILLES

ANGLETERRE
 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

 Rougail de saucisses*
 Riz (BIO)
 Rougail végétarien

Poisson façon fish and
chips
Frites
Sauce tartare

Fromage  Gorgonzola

 Camembert (BIO)

Petit suisse aux fruits












Dessert Raisins

Tarte aux pommes

Ananas frais

 Crème dessert vanille

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 MSC	 CE2
 HVE	 VBF	 Recette du chef	 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




 Taboulé

Plat

 Rôti de Porc* sauce
 charcutière
 Carottes vichy
 Flageolets verts
 Fricassé de colin sauce
 herbes

Cordon bleu (volaille)
 Haricot vert au beurre
 Pâtes
 Carré fromage fondu



 Lasagne de boeuf VBF
 Tortillini au saumon

 Poisson meunière sauce
 crème
 Riz (BIO)
 Brocolis


Fromage Chantailou

Coulommiers












Tomme des Pyrénées

Dessert  Fromage blanc (BIO) +  Poire (BIO)
 copeaux de chocolat

 Banane (BIO)

 Flan saveur caramel

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 MSC	 CE2
 HVE	 VBF	 Recette du chef	 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


Macédoine mayonnaise


Plat

 Pavé de colin sauce brestoise Fondue de poireaux Riz	  Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)
--	---


 Braisé de boeuf et son jus

  Pommes vapeurs



 Petits pois à l'étuvée carottes

 Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge












Fromage

Petit cotentin ail et fines herbes	 Petit suisse fruit (BIO)
------------------------------------	--

Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)	Ananas frais	 Banane (BIO)
---	--------------	--

LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 MSC	 CE2
 HVE	 VBF	 Recette du chef	 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