

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

 Carottes râpées  
persillées (BIO)

Plat

 Egréné de boeuf à la  
bolognaise

 Fricassée de poisson  
blanc sauce ciboulette

  Omelette nature (BIO)

 Palet montagnard sauce  
barbecue

Fromage râpé

Carottes vichy

Semoule  
Piperade

Frites

 Pâtes (BIO)

 Riz (BIO)

  Lentilles sauce tomate  
façon bolognaise

Fromage Fraidou

Brie

Saint Paulin

Dessert   Fruit du jour

 Crème dessert praliné

Fromage blanc nature  
sucré

Purée pomme cassis

LÉGENDE

 Bio  
 Recette du chef  
 HVE

 VBF  
 MSC

 Végétarien  
 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

 Macédoine Mayonnaise  
(BIO)

Plat

Escalope de poulet sauce  
forestière

Poêlée de champignons

 Gratin dauphinois

 Fricassé de colin sauce  
herbes

  Gratin de pâtes façon  
mac en cheese (BIO)  
Fromage râpé

 Rôti de porc\* sauce  
moutarde

Pommes Vapeur

 Pavé fromager sauce  
normande

 Poêlée de colin doré au  
beurre

  Pommes vapeurs  
Beignets de chou-fleur
Fromage  Tomme (BIO)

Camembert

Chanteneige

Dessert Yaourt aromatisé

 Fruit du jour

Flan pâtissier

 Fruit du jour (BIO)

## LÉGENDE


 Recette du chef  
 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 (BIO)

Plat

 Chili con carné

 Riz (BIO)

 Chili végétarien  
(égréné végétal, haricots  
rouges, poivrons,  
concentré de tomate,  
oignons)

Cordon bleu (volaille)

Purée de Courges

Butternut

 Carré fromage fondu
Pavé au veau haché sauce  
brune

Pommes de terre sautées

 Galette végétarienne  
sauce tomate

  Tortelloni provençale  
(BIO)

Fromage râpé

Fromage Petit cotentin aux herbes

Emmental

 Brie (BIO)

Dessert

 Fruit du jour

Cocktail de fruits

Liégeois chocolat

 Fruit du jour

## LÉGENDE



Bio



VBF



Végétarien



Recette du chef



MSC



Local



HVE



Contient du porc



CE2



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 **PORTUGAL**



**COREE DU SUD**



**EGYPTE**



**BRESIL**



Salade Coréenne (nouilles,  
chou blanc, vinaigrette au  
soja)

Salata baladi (tomate en  
dès, concombre rondelle,  
poivrons en dès vinaigrette)

Plat Brandade de poisson

Aiguillette de poulet sauce  
aigre douce

Riz (BIO)

Brocolis

Bouchée sarrasin sauce  
aigre douce

Kochari (BIO)  
(macaronis, lentilles,  
oignons, sauce tomate)

Poisson meunière sauce  
crème

Carottes vichy (BIO)

Coeur de blé

Fromage Gouda (BIO)

Tomme grise

Dessert Flan saveur caramel

Fruit du jour

Fromage blanc et coulis  
de fruits jaune et sucre

cake ananas mangue  
maison

LÉGENDE

Bio  
 MSC  
 CE2  
 VBF  
 Local  
 Global G.A.P  
 Végétarien  
 HVE

Recette du chef  
 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

REPAS PARTAGE

Plat   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate  
 Riz (BIO)  
 Waterzooï de poisson

Boulettes de boeuf sauce crème  
 Ecrasée de pomme de terre (BIO)  
 St Morêt

Thon à la tomate  
 Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)

Fromage Saint Paulin

St Morêt

Chantailou

Dessert  Crème dessert vanille  Fruit du jour Fruit du jour

Bio



VBF



Végétarien



Recette du chef



Local



HVE



Contient du porc



Global G.A.P



CE2

## 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

Quiche au fromage

 Tomate au persil (BIO)

Plat

  Pâtes fourrées au fromage (BIO)  
Fromage râpé

Pavé au veau haché sauce aux 4 épices

Pavé de colin sauce crème  
Riz

  Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO)

Fondue de poireaux à la crème

 Poisson meunière

Fromage

Petit cotentin nature

Dessert

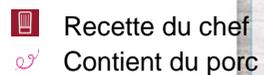
  Fruit du jour

 Fruit du jour

 Fromage blanc au daim



**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

 Haricot vert vinaigrette  
(BIO)

Plat

 Tortelloni pomodoro e  
mozzarella (BIO)  
Fromage râpé

Aiguillette de volaille sauce  
forestière  
 Riz (BIO)  
Beignets de calamar à la  
romaine  
Sauce tartare

 Fricassée de poisson  
blanc sauce ciboulette  
 Brocolis  
Pommes fondantes

Fromage

Fripons

Fromage frais nature (carré  
croc lait)

Dessert

 Fruit du jour

Fruit du jour

 cake maison

**LÉGENDE**



Bio



VBF



Végétarien



Recette du chef



MSC



Local



HVE



Contient du porc



CE2



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