

LUNDI

MARDI

MERCREDI



JEUDI


VENDREDI


Entrée


 Carottes râpées  
persillées (BIO)

Plat

  Raviolini provençale  
(BIO)  
Fromage râpé

Colin pané sauce citron  
 Epinards hachés  
cuisinés  
Riz

Escalope de volaille sauce  
milanaise  
Semoule  
Piperade  
 Bouchée sarrasin sauce  
tomate


 Pavé de colin sauce  
crème  
Frites

Fromage Tomme blanche


Carré frais




Mimolette

Dessert   Fruit du jour




 Crème dessert chocolat  
(BIO)

Eclair vanille

 Fromage blanc (BIO) aux  
mille couleurs

 Bio  
 CE2  
 Local

### LÉGENDE

 Végétarien  
 MSC  
 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





**MENU ZERO DECHET**


Macédoine mayonnaise

Plat


  Boulettes de boeuf  
sauce Bercy (BIO)  
 Haricot vert  
  Pommes boulangères  
Cassolette de poisson à la  
provençale

 Parmentier végétarien  
(égréné végétal, purée,  
brunoise légumes)

  Jambon blanc\*  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)  
 Croq pané de blé  
fromage


 Poisson meunière +  
sauce tartare  
Beignets de chou-fleur

Fromage Brie



 Vache qui rit (BIO)


Tomme grise

Dessert










 Fruit du jour

Spécialité pomme banane

  Fruit du jour

 Yaourt nature sucré  
(BIO)

**LÉGENDE**

 Bio  
 Local  
 VFP  
 Végétarien  
 HVE  
 Contient du porc  
 CE2  
 VBF  
 Global G.A.P

 MSC  
 Recette du chef

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  Emincé de chou rouge  
rémoulade

Plat   Rôti de porc\* sauce au  
thym   Lentilles sauce tomate  
façon bolognaise  
  Purée crécy (pommes  
de terre, carottes) Fromage râpé  
  Pâtes (BIO)  
 Nem aux légumes sauce  
au romarin


 Waterzooï de poisson  
 Riz (BIO)  
Fondue de poireaux à la  
crème



Pavé de colin sauce tomate  
Pommes de terre rissolées


Fromage

Carré de l'Est


Petit suisse aux fruits

 Camembert (BIO)










Dessert   Fromage blanc (BIO)  
et son coulis de fruits rouge

 Fruit du jour

Flan pâtissier

 Fruit du jour

## LÉGENDE

 Bio  Végétarien  CE2  
 Local  HVE  VBF  
 VPF  Contient du porc  Global G.A.P

 MSC  
 Recette du chef

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  
vinaigrette (BIO)

Plat

  Chili con carné  
 Riz (BIO)  
  Chili végétarien  
 (égréné végétal, haricots  
rouges, poivrons,  
concentré de tomate,  
oignons)

 Cordon bleu (volaille)  
  Pommes vapeurs  
 Petits pois à l'étuvée  
carottes  
 Carré fromage fondu

  Falafels (BIO) sauce  
au ras el hanout  
Semoule  
Légumes couscous

 Pépites de colin dorées aux  
3 céréales sauce pita  
 Purée de potiron et  
pommes de terre (BIO)

Fromage Chantailou


Cantafrais

Gouda












Dessert   Fruit du jour

Pain d'épice et marmelade

Yaourt aromatisé

 Fruit du jour

## LÉGENDE

 Bio	 Végétarien	 CE2	 MSC
 Local	 HVE	 VBF	 Recette du chef
 VPF	 Contient du porc	 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  Céleri au fromage blanc (BIO)

Plat  Chipolata\* grillée et son jus  
 Flageolets verts  
Concassé de tomates  
 Roulé végétal et son jus

  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
Frites

 Waterzooï de poisson  
Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  
 Riz (BIO)


Fromage


Petit suisse sucré

Emmental

Buchette lait de mélange










Dessert Ile flottante

 Fruit du jour

 Fruit du jour (BIO)

Gâteau marbré cacao

LÉGENDE

 Bio  
 Local  
 VPF  
 Végétarien  
 HVE  
 Contient du porc  
 CE2  
 VBF  
 Global G.A.P

 MSC  
 Recette du chef

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 DE FÊTE


 Rillettes de saumon  
maison et son toast

Plat

  Egréné de boeuf (BIO)  
à la bolognaise  
Fromage râpé  
Pâtes  
 Egréné végétal + sauce  
tomate

 Filet de merlu sauce  
façon beurre blanc  
 Epinards hachés  
cuisinés  
Riz

Sauté de dinde sauce  
suprême  
 Haricot vert  
Pommes de terre sourires  
 Colin d'Alaska MSC à la  
napolitaine


 Fricassé de colin sauce  
crème  
Semoule  
Ratatouille de légumes

Fromage Chantailou


Fromage frais nature (carré  
croc lait)

Vache qui rit










Dessert   Fruit du jour

 Crème dessert chocolat  
(BIO)

Bûche Pâtissière + petit  
chocolat

 Yaourt nature sucré  
(BIO)

## LÉGENDE

 Bio  
 Local  
 VPF  
 Végétarien  
 HVE  
 Contient du porc  
 CE2  
 VBF  
 Global G.A.P

 MSC  
 Recette du chef

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)


Plat


Escalope de poulet sauce normande

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


 Falafel (pois chiche) sauce Crème


  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate

 Semoule (BIO)


 Sauté de porc\* sauce chasseur

Piperade

 Coeur de blé

 Pavé de colin sauce basquaise

Beignets de calamar  
Sauce béarnaise

 Haricot vert

Riz

Fromage Saint Paulin


Carré frais

Fraidou


Dessert  Fruit du jour


 Crème dessert vanille


Galette aux pommes


 Yaourt nature sucré (BIO)


LÉGENDE


 Bio


 Local


 VPF


 Végétarien

 HVE

 Contient du porc

 CE2

 VBF

 Global G.A.P

 MSC

 Recette du chef

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

\*Présence de porc