

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
 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  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	 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

 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
 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 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