












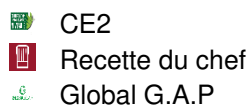


| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|-------|---|----------|---|---|
| Entrée | | | | |  Carottes râpées |
| Plat | |   Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasé de pomme de terre  Blanquette de légumes | |  Tortellini Epinards Ricotta sauce tomate basilic |  Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO) |
| Fromage | | Yaourt au fruit mixé | |  Saint Nectaire | |
| Dessert | |  Fruit de saison | |  Fruit de saison (BIO) | Yaourt aromatisé |



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


PLAT SAVOYARD





 Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)


Plat



 Jambon blanc*

Pâtes


 Fricassée de poisson sauce dieppoise



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

 Filet de merlu sauce provençale
 Ratatouille de légumes

 Semoule (BIO)


 Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale
 Pommes de terre rissolées


Fromage


 Cantal


Coulommiers

Buchette lait de mélange

Dessert


 Fruit de saison (BIO)

Cocktail de fruits

Flan saveur vanille


 Fruit de saison


 Local


 Recette du chef


 HVE


 CE2


 Végétarien


 Contient du porc


 Bio


 AOP


















 MSC

















 VBF


 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 (BIO) au fromage blanc | | | |
| Plat | Cordon bleu (volaille) Blé  Courgettes braisées (BIO)  Carré fromage fondu |   Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc  Mijoté de patate douce et lingots blancs | |  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise  Fromage râpé (BIO) Pâtes | Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes |
| Fromage |  Pont l'Evêque | | | Yaourt nature sucré |  Vache qui rit (BIO) |
| Dessert |  Fruit de saison |   Gaufre Liégeoise | |  Cake | Liégeois chocolat |

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------|--|--|----------|---|---|
| Entrée |   Carottes râpées | | | | |
| Plat |   Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes  Fricassée de poisson sauce tomate |  Omelette  Pommes vapeurs Petits pois à la française | | Beignets de calamar Sauce tartare Riz  Gratin de brocolis (BIO) |  Poisson meunière sauce crème Pommes de terre rissolées |
| Fromage | |  Edam (BIO) | | Vache picon |   Maroilles |
| Dessert | Fromage blanc nature sucré |  Fruit de saison | |  Spécialité pomme pêche |  Fruit de saison |





















| | | | | | | | |
|---|------------|---|----------------|---|--------------|---|--------------|
|  | Local |  | CE2 |  | Bio |  | VBF |
|  | Végétarien |  | AOP |  | Global G.A.P |  | HVE |
|  | MSC |  | Issue de Label |  | VPF |  | Saveur en Or |
| | | | Rouge | | | | |






 Recette du chef
 Contient du porc
 Pâtisserie 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 | |   Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO) | | REPAS SENEGALAIS  | |
| Plat |  Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème |  Brandade de poisson | |   Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz  Carotte vichy  Filet de merlu sauce crème |  Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine |
| Fromage |  Cantal | | | Gouda  | Petit suisse sucré |
| Dessert |  Fruit de saison | Crème dessert caramel | | Semoule au lait   |  Fruit de saison (BIO) |




 Local
  CE2
  Bio
  VBF
  Recette du chef
 Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.



 Végétarien
  AOP
  Global G.A.P
  HVE
  Contient du porc
  Pâtisserie du chef
 *Présence de porc

 MSC
  Issue de Label
  VPF
  Saveur en Or

Rouge

Lundi

Entrée  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette

Plat   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz

Fromage



Dessert Fromage blanc aromatisé

Mardi

  Carbonara* (lardons*)

  Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

SAVEURS FEERIKES
Terrine de poisson sauce cocktail

Sot l'y laisse de volaille sauce brune

Petits pois à l'étuvés

Potatoes Star


Bouchée de la Mer sans fruits de mer




Bûche pâtissière + petit chocolat



Vendredi

Colin pané sauce citron
 Gratin de butternut et pommes de terre

 Vache qui rit (BIO)

Flan saveur caramel

Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi


Vendredi





Entrée




REPAS DU NORD


 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

Plat

 Curry de butternut et
lentilles
Riz

  Carbonnade de bœuf
(BIO)
  Ecrasé de pomme de
terre
Ragoût de poisson

 Escalope de poulet sauce
normande
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre
 Omelette

 Pâtes aux 2 saumons
crémés

  Fromage râpé (BIO)
Fromage  Saint Paulin (BIO)

Mimolette

Rondelé ail et fines herbes

Dessert Liégeois vanille

 Fruit de saison

Galette aux pommes

 Fruit de saison


Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Végétarien



AOP



Global G.A.P.



HVE



Contient du porc



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie 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

Rouge