

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron			 Carottes râpées
Plat		  Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasé de pomme de terre  Blanquette de légumes	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Jardinière de légume  Roulé végétal et son jus	 Tortellini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage			 Tomme (BIO)	 Saint Nectaire	
Dessert		 Fruit de saison	 Spécialité pomme mirabelle	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé

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 mixes, fromage raclette)

 Steak haché de bœuf VBF
sauce tomate
Riz
Aubergines grillées
 Galette de blé et oignons
sauce orientale

 Trio de carotte, céleri et
maïs

Filet de merlu sauce
provençale
Ratatouille de légumes
 Semoule (BIO)

 Emincé de volaille (BIO)
sauce catalane
Frites
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce orientale

Fromage  Cantal

 Saint Paulin (BIO)

Buchette lait de mélange

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Cocktail de fruits

Ile flottante

Flan saveur vanille

 Fruit de saison

Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Végétarien



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE



MSC

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	Salade de mâche aux noix	Potage tomates	
Plat	Cordon bleu (volaille)  Courgettes braisées (BIO)  Carré fromage fondu	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc  Mijoté de patate douce et lingots blancs	Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	 Pont l'Evêque				 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	Liégeois chocolat

Lundi

Entrée   Carottes râpéesPlat   Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise
Pâtes
 Fricassée de poisson sauce tomate

Fromage

Dessert  Fromage blanc façon straciatella

Mardi

Omelette
Petits pois à la française Edam (BIO) Fruit de saison

Mercredi

 Potage du jour (BIO)Filet de poulet et son jus
Légumes tajines et pois chiches
  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate

Brownies

Jeudi

Mâche et dès d'emmental

Beignets de calamar
Sauce tartare
 Gratin de brocolis (BIO) Spécialité pomme pêche

Vendredi

   Sauté de porc* (BIO) à la diable
Pommes de terre rissolées
 Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate  Maroilles Fruit de saison

Lundi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge
 Pomme vapeur (BIO)
 Choux de Bruxelles
 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème

Cantal

Fruit de saison

Mardi

Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)

Brandade de poisson

Crème dessert pistache

Mercredi

Quiche Lorraine*
 Salade iceberg
 Quiche aux fromages

Camembert (BIO)

Yaourt nature sucré

Jeudi

REPAS SENEGALAIS

Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)



Boulettes de boeuf (BIO)
 sauce yassa
 Riz
 Carotte vichy
 Filet de merlu sauce crème



Semoule au lait



Vendredi

Potage carotte

Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine

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



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE



MSC



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef

*Présence de porc

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 et coulis de fruits rouge et sucre

Mardi

  Carbonara* (lardons*)

  Fromage râpé (BIO)

 Pâtes (BIO)

  Lentilles sauce tomate façon bolognaise

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

Mercredi

 Panais rémoulade

Pavé au veau haché sauce forestière

Poêlée de champignons

Blé

 Galette panée pois légumes sauce crème

 Fruit de saison (BIO)

Jeudi

SAVEURS FEERIQUES 
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

Entrée   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)

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

Fromage

Dessert Yaourt nature sucré

Mardi

 Wings de poulet et son jus
 Haricot vert (BIO)
  Gratin dauphinois (BIO)
 Falafel quinoa sauce curry

  Maroilles

 Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Salade aux croûtons

  Pâtes à la crème et aux carottes (BIO)

  Fromage râpé (BIO)

Eclair au chocolat

Vendredi

 Cheese burger
Potatoes
 Cheese végétarien

Chanteneige

 Fruit de saison (BIO)

Lundi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

 Samoussa aux légumes et son jus
 Semoule aux petits légumes
 Pont l'Evêque
 Fruit de saison (BIO)

Mardi

 Trio de carotte, céleri et maïs

 Nuggets de poulet (BIO)
 Sauce Barbecue
 Gratin de patate douce
 Nuggets de poisson

 Cake aux pépites de chocolat

Mercredi

Jeudi

Thon à la tomate
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

Brie

 Fruit de saison

Vendredi

  Céleri (BIO) au fromage blanc

 Hachis parmentier
 Salade iceberg
 Parmentier végétarien

Crème dessert praliné



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Végétarien



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



HVE



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

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

REPAS DU NORD

 Curry de butternut et lentilles
Riz

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

  Maroilles

 Fruit de saison

  Sauté de porc* sauce chasseur
Piperade
 Coeur de blé
 Haricots rouges, maïs et concassée de tomate

Cantafrais

 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses

 Carottes râpées (BIO) vinaigrette

 Escalope de poulet sauce normande

 Gratin de chou-fleur et pomme de terre

 Omelette

Galette aux pommes

Salade iceberg aux croûtons

 Pâtes aux 2 saumons crévés

  Fromage râpé (BIO)

 Fruit de saison