

















	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

Entrée

Plat

Fromage



Dessert



Cordon bleu (volaille)  
 Courgettes braisées (BIO)  
 Carré fromage fondu

 Pont l'Evêque

 Fruit de saison

## Mardi

  Céleri (BIO) au fromage blanc


  Rôti de porc\* sauce dijonnaise  
 Carotte vichy  
 Lingot blanc  
 Mijoté de patate douce et lingots blancs

  Gaufre Liégeoise

## Mercredi





Salade de mâche aux noix

Paupiette de veau sauce normande  
 Beignets de chou-fleur  
 Paupiette du pêcheur sauce aux herbes

 Fruit de saison (BIO)


## Jeudi


Potage tomates

  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise  
  Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes

 Cake

## Vendredi

Hoki doré au beurre sauce napolitaine  
 Haricot vert  
 Pommes campagnardes

 Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat




## Lundi

## Mardi





## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi








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

Fromage

Dessert  Fromage blanc façon straciatella Omelette  
Petits pois à la française Edam (BIO) Fruit de saison 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

Mâche et dès d'emmental

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

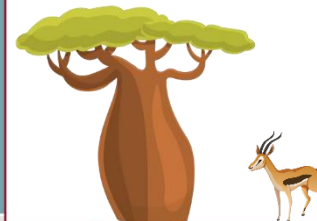
 Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)



  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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)			Salade aux croûtons	
Plat	 Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	 Wings de poulet et son jus  Haricot vert (BIO)   Gratin dauphinois (BIO)  Falafel quinoa sauce curry		 Pâtes à la crème et aux carottes (BIO)   Fromage râpé (BIO)	 Cheese burger Potatoes  Cheese végétarien
Fromage		  Maroilles			Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison		Eclair au chocolat	 Fruit de saison (BIO)



## Lundi


## Mardi


## Mercredi

## Jeudi


## Vendredi


Entrée



 Trio de carotte, céleri et maïs



 Céleri (BIO) au fromage blanc

Plat

 Samoussa aux légumes et son jus  
Semoule aux petits légumes

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

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


 Hachis parmentier  
Salade iceberg  
 Parmentier végétarien


Fromage

 Pont l'Evêque

Brie

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Cake aux pépites de chocolat

 Fruit de saison

Crème dessert praliné



Local



Végétarien



CE2

Contient du porc



Issue de Label



Bio



AOP



VPF



VBF



Global G.A.P



Saveur en Or



Recette du chef



HVE



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