

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée			Salade verte et dès de mimolette		  Céleri (BIO) rémoulade
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin  Haricot Beurre  Pommes boulangères  Fricassé de colin sauce à l'aneth	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère	 Rôti de porc* et son jus  Carottes vichy Lentilles (BIO)  Galette panée pois légumes sauce suprême	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron  Brocolis Riz
Fromage	 Cantal	 Brie (BIO)		Tartare nature	
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	 Fruit de saison	Barre pâtissière	 Yaourt Vanille (BIO)



Bio



Local



CE2



Recette du chef



MSC



Végétarien



Contient du porc



Issue de Label Rouge



VBF



AOP



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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates		 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur  Pavé de colin sauce dijonnaise	Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry
Fromage			 Vache qui rit (BIO)		 Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire	Eclair vanille	 Fruit de saison



Bio



Local



CE2



Recette du chef



MSC



Végétarien



Contient du porc



Issue de Label Rouge



VBF



AOP



HVE



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

Plat

Fromage

Dessert

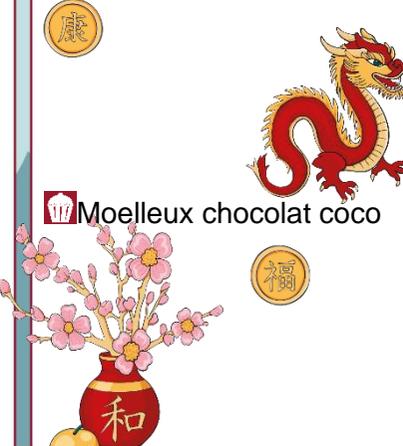
 Céleri rémoulade

 Rôti de boeuf sauce forestière
 Poêlée de champignons
 Pommes rissolées
 Pavé fromager sauce normande

 Fruit de saison (BIO)

NOUVEL AN CHINOIS

 Salade asiatique (carotte, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)
 
 Nem aux légumes
 Sauce aigre douce
 Riz (BIO) façon cantonais

 Moelleux chocolat coco
 
 Chou-fleur à la flamande (BIO)

 Filet de merlu sauce hollandaise
 Gratin dauphinois

Ile flottante



Bio



Local



CE2



Recette du chef



MSC



Végétarien



Contient du porc



Issue de Label



VBF



AOP



HVE



Global G.A.P



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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	LA FÊTE DE LA CRÊPE   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote			 Endives vinaigrette
Plat	  Jambon blanc*  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles  Falafel quinoa sauce à l'oignon	 Omelette Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce berycy  Petits pois à l'oignon Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate	Beignets de calamar   Gratin de brocolis et pomme de terre Sauce béarnaise	  Carbonnade de bœuf (BIO) Pâtes  Curry de potiron et pois chiches
Fromage			Rondelé nature	  Maroilles	
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

Lundi

Entrée   Carottes râpées (BIO)
persillées

Plat Pilons de poulet rôti et son jus
 Haricot vert
Riz
 Haricots rouges, maïs et
concassée de tomate

Fromage

Dessert  Fromage blanc façon
straciatella

Mardi

Salade iceberg aux croûtons

  Rôti de porc* à
l'ancienne
Blé
 Chou-fleur au beurre (BIO)
 Pavé de colin sauce
brestoise

 Cake citron

Mercredi

 Boulettes de boeuf sauce
cumin
  Purée crécy (pommes de
terre, carottes)
 Galette de soja tomate
basilic sauce poivrade

 Cantal

 Purée de pomme (BIO)

Jeudi

Potage légumes

   Pates BIO façon mac
and cheese de butternut

 Fruit de saison

Vendredi

 Fricassée de moules et
poisson sauce dieppoise
Frites

Fromage frais nature (carré
croc lait)

 Fruit de saison (BIO)



Bio
Végétarien



Local
Contient du porc



CE2
Issue de Label
Rouge



Recette du chef
VBF



MSC
AOP



HVE



Global G.A.P



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

Carottes jaunes râpées
vinaigrette

Salade mimosa

 Céleri râpé (BIO)
rémoulade au paprika

Plat

  Sauté de boeuf (BIO) à
la basquaise
Pâtes
Piperade
 Fricassé de colin sauce
nantua

 Saucisse de Strasbourg* et
son jus
Flageolets verts au thym
 Roulé végétal et son jus

 Poisson meunière
Gratin de poireaux et pomme
de terre

  Couscous végétarien
sauce au ras el hanout
Légumes couscous
 Semoule (BIO)

 Cheese burger
Potatoes
 Cheese végétarien

Fromage

 Pont l'Evêque

 Camembert (BIO)

Dessert

 Fruit de saison

 Yaourt nature sucré (BIO)

Gaufrette vanille

Crème dessert pistache

 Fruit de saison

SEMAINE DU 24-02-2025 AU 02-03-2025

MIDI

LIEU ST AMAND

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)

 Emincé de chou rouge rémoulade

Plat

 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette
 Epinards hachés cuisinés
Riz

 Parmentier végétarien

Cordon bleu (volaille)
Gratin de butternut
 Carré fromage fondu

 Steak haché de boeuf sauce barbecue
 Pâtes (BIO)
 Poisson meunière sauce crème

   Sauté de porc* (BIO) sauce curry
Semoule
Légumes tajines
  Curry de pois chiches et carottes

Fromage

 Emmental (BIO)

Recette Madame Loïk

 Saint Nectaire

Dessert

 Fruit de saison

Semoule au lait

 Fruit de saison (BIO)

 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Tarte aux pommes