


**SEMAINE DES CARNAVALS**

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

**NICE****DUNKERQUE****RIO****BINCHE****VENISE**

Plat






  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise  
 Semoule  
 Ratatouille de légumes  
 Falafel quinoa sauce provençale

Emincé de volaille sauce waterzooï  
 Pommes Vapeur  
 Waterzooï de poisson



 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc\*, épices)  
 Riz (BIO)  
 Battonnière de légumes  
  Chili végétarien (égrené végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)



 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise  
 Frites



  Tortelloni provençale (BIO)  
  Fromage râpé (BIO)

Fromage

Tomme noire

Dessert

 Fruit de saison

Beignet à la pomme

Flan saveur caramel

  Maroilles

 Fruit de saison (BIO)

 Fromage blanc façon straciatella


Bio



Végétarien



Local



Recette du chef



MSC



AOP



VBF



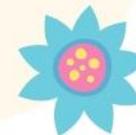
Contient du porc



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


 Céleri (BIO) au fromage blanc

Salade de mâche aux noix

Potage tomates

Plat

Cordon bleu (volaille)  
Blé  
 Courgettes (BIO) crémees  
 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



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.  
\*Présence de porc





## SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>ANGLAIS</b>   Coleslaw 	<b>PORTUGAIS</b> 	<b>ESPAGNOL</b>  Poivrons au vinaigre balsamique	<b>ITALIEN</b>   Tomate (BIO) mozzarella	<b>ALLEMAND</b> 
Plat	  Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre)  Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)	 Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates  Coeur de blé	 Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	 Pizza au fromage Salade iceberg	 Saucisse de Francfort* sauce au curry Frites  Roulé végétal sauce au curry
Fromage		 Cantal			 Edam (BIO)
Dessert	Riz au lait	 Fruit de saison (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison	 Moelleux pomme





## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

 Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette

 Chou blanc Alsacien

Mâche aux croûtons

Plat

 Emincé de poulet sauce  
poulette  
Riz pilaf avec oignons  
 Falafel plat sauce aux  
herbes

 Omelette  
Purée de courges butternut

 Pavé au veau haché sauce  
cumin  
Blé  
 Epinards hachés (BIO)  
cuisinés  
 Pépites de colin dorées aux  
3 céréales sauce crème

 Filet de merlu sauce façon  
beurre blanc  
 Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre

   Sauté de porc\* (BIO) à  
la diable  
Petits pois à la française  
 Galette de boulgour, pois  
chiche et emmental à  
l'orientale sauce tomate

Fromage

 Camembert (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert

 Fruit de saison

Flan saveur chocolat

Yaourt au fruit mixé

 Fruit de saison (BIO)

 Spécialité pomme mirabelle


Bio



Recette du chef



VBF



Végétarien



MSC

 Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations  
possibles des approvisionnements et des délais de commandes.


Contient du porc



Local



AOP



Global G.A.P

Issue de Label  
Rouge

\*Présence de porc



VPF



CE2



HVE



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Entrée

 Céleri rémoulade

 Tomate au persil (BIO)

 Chou-fleur sauce cocktail

Plat

  Sauté de boeuf (BIO)

sauce forestière

Poêlée de champignons

  Gratin dauphinois

 Fricassée de poisson blanc

sauce ciboulette

 Cari de lentilles

Riz

  Jambon blanc\*

  Fromage râpé (BIO)

Pâtes

Sauce jus de thym

 Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices

 Escalope de volaille sauce barbecue

 Haricots beurre

Pommes rissolées

 Palet montagnard sauce barbecue

 Poisson meunière

 Semoule (BIO)

Piperade

Fromage

 Pont l'Evêque

 Saint Paulin (BIO)

Dessert

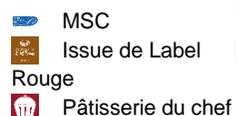
 Fruit de saison

 Fromage blanc (BIO) au spéculoos

 Fruit de saison

Cocktail de fruits

Tarte citron



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

Panais rémoulade

Plat

Chipolata\* grillée et son jus

Carotte vichy

Lentilles (BIO)

Roulé végétal et son jus

Emincé de volaille (BIO)  
sauce napolitaine

Ecrasé de pomme de terre

Fricassé de colin sauce nantua

Salade verte et dès d'emmental

Pépites de colin dorées aux  
3 céréales sauce crème

Riz (BIO)

Fondue de poireaux à la crème

Concombre (BIO) à la crème

Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella

Cheese burger  
Potatoes

Cheese végétarien

Fromage

Carré de l'Est

Cantal

Dessert

Crème dessert pistache

Fruit de saison

Spécialité pomme pêche

Marbré cacao

Fruit de saison (BIO)



Bio  
 Contient du porc  
 VPF  
 Local  
 Recette du chef  
 AOP  
 HVE

Végétarien  
 Global G.A.P  
 Saveur en Or

MSC  
 Issue de Label Rouge  
 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

Entrée   Carottes râpées (BIO)  
persillées

Plat  Samoussa aux légumes et  
son jus  
Semoule aux petits légumes

Fromage

Dessert Ile flottante

## Mardi

  Boulettes de boeuf (BIO)  
sauce curry  
 Haricot vert  
 Pommes boulangères  
 Boulette panée de blé  
façon thaï sauce orientale

Buchette de chèvre

 Fromage blanc et coulis de  
fruits rouge et sucre

## Mercredi

 Pizza royale\*  
Quiche au fromage

Rôti de dinde sauce à  
l'ancienne  
Beignets de courgettes  
 Galette de soja tomate  
basilic sauce poivrade

 Fruit de saison (BIO)

## Jeudi

 Tomate (BIO) sauce basilic

  Emincé de porc\*  
sauce brune  
Poêlée de champignons  
Riz  
 Blanquette de légumes

Chou à la crème vanille

## Vendredi

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

  Maroilles

 Fruit de saison



Bio



Local



HVE



Recette du chef



AOP



Saveur en Or



VBF



Global G.A.P.



Pâtisserie du chef



Végétarien

Issue de Label  
Rouge

Label rouge



MSC



VPF



Contient du porc



CE2

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

Concombre à la menthe

**REPAS DU PRINTEMPS**


 Pâté\* de campagne et  
cornichon
Roulade de surimi  
mayonnaise

Plat

 Parmentier végétarien

 Braisé de porc\* (BIO)  
sauce marengo

Ratatouille de légumes

 Coeur de blé

 Pavé de colin sauce  
basquaise

 Sauté de veau printanier  
Pommes de terre noisette

 Petits pois à l'oignon

 Pavé fromager sauce  
normande

Colin pané sauce citron

 Epinards hachés cuisinés

 Riz (BIO)

Fromage

 Saint Nectaire

Recette Madame Loïk

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Yaourt vanille (BIO)
Pâtisserie au chocolat +  
chocolat
 Fruit de saison


Bio



Local



HVE



Recette du chef



AOP



Saveur en Or



VBF



Global G.A.P



Pâtisserie du chef



Végétarien

Issue de Label  
Rouge

Label rouge



MSC



VPF



Contient du porc



CE2

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc