





































































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade d'endives aux croûtons  Panais rémoulade	Roulade de surimi mayonnaise Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette   Chou rouge vinaigrette et mimolette	Salade iceberg aux croûtons  Chou blanc Alsacien
Plat	 Raviolis au boeuf  Raviolis de légumes	Ragoût de poisson   Carbonnade de bœuf (BIO)  Carottes vichy    Ecrasée de pomme de terre (BIO)	  Sauté de porc* sauce chasseur  Haricots rouges, maïs et concassée de tomate Piperade de Légumes  Coeur de blé	 Escalope de poulet sauce normande  Omelette Gratin de chou-fleur Pommes Vapeur	 Pâtes aux 2 saumons crévés  Pâtes carbonara*   Fromage râpé (BIO)
Fromage	Cake marbré Barre pâtissière	  Maroilles Fripous	Chèvre Cantafrais	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Coulommiers Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Compote de pomme Purée pomme cassis	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses  Fromage blanc façon straciatella	Pithiviers à la pomme Pithiviers frangipane	 Fruit de saison  Fruit de saison



	Recette du chef		Local		CE2		Bio		VBF
	Végétarien		Contient du porc		AOP		Global G.A.P		HVE
	VPF		Issue de Label		Saveur en Or		Pâtisserie du chef		MSC
			Rouge						

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	 Pâté* de campagne et cornichon  Rillettes de thon	Macédoine mayonnaise Potage potiron	Salade verte et dès de mimolette  Chou blanc vinaigrette	 Chou-fleur sauce cocktail  Carottes râpées à l'orange	 Céleri (BIO) rémoulade  Salade d'endives aux noix
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin Filet de poisson de la marée sauce à l'aneth  Haricot beurre  Pommes boulangères	 Pâtes carbonara*  Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère Fromage râpé	 Rôti de porc* et son jus  Galette panée pois légumes sauce suprême  Carottes vichy  Lentilles cuisinés (BIO)	 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate Potatoes Jardinière de légume	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron Filet de poulet et son jus de volaille crémé  Brocolis Riz
Fromage	 Cantal Fromage frais nature (carré croc lait)	 Brie (BIO) Cantadou	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Edam Tartare nature	Emmental Vache picon
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat Flan saveur caramel	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Cake butternut aux pépites de chocolat Barre pâtissière	 Yaourt Vanille (BIO) Yaourt nature sucré

 Contient du porc

 Recette du chef

 Local

 CE2

 Bio

 Végétarien

 Issue de Label

 VBF






























 AOP

 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	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette  Chou rouge aux raisins	Haricot vert vinaigrette Potage tomates	Salade de riz façon niçoise (riz, tomate quartiers, vinaigrette)  Salade gourmande de boulgour aux petits légumes	 Salade et maïs (BIO) vinaigrette  Brocolis sauce crème ciboulette	 Betterave vinaigrette  Carottes cuites au curry
Plat	 Egréné de boeuf à la bolognaise   Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO) Brunoise de légumes	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette) Salade iceberg	Pavé au veau haché sauce poivrade  Pavé de colin sauce dijonnaise Beignets de chou-fleur Blé	 Filet de poisson de la marée sauce crème Merguez Poêlée de Potiron Purée de pomme de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry Semoule batonnière de légumes
Fromage	Bleu Mimolette	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Buchette lait de mélange  Vache qui rit (BIO)	Tomme blanche Rondelé nature	 Pont l'Evêque Gouda
Dessert	Crème dessert caramel Crème dessert vanille	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire  Compote de pomme	Eclair vanille Eclair au chocolat	 Fruit de saison  Fruit de saison



Lundi


Entrée
Macédoine mayonnaise
Potage légumes verts




Plat
  Braisé de porc* (BIO)
sauce marengo
 Samoussa aux légumes et
son jus
 Carottes vichy
Pâtes


Fromage
 Saint Nectaire
Saint Paulin



Dessert
 Fruit de saison
 Fruit de saison

Mardi



Oeufs durs mayonnaise
 Mortadelle* et cornichons



 Escalope de volaille sauce
poulette
Filet de poisson de la marée
sauce aux herbes
 Epinards hachés cuisinés
 Coeur de blé

 Edam (BIO)
Cantafrais



 Fromage blanc au
spéculoos
 Fromage blanc et coulis de
fruits jaune et sucre

Mercredi

 Endives vinaigrette
 Céleri rémoulade



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

Camembert
Cantadou


 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Jeudi


Salade asiatique (carotte,
chou blanc, vinaigrette soja et
sésame)
Demi pomelos



 Nem aux légumes
Nem de volaille
Sauce aigre douce
 Riz (BIO) façon cantonais
Cordiale de légumes
(carottes, céleri, haricot,
salsifis)

Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucré

 Moelleux chocolat coco
Tarte au chocolat

Vendredi

 Chou-fleur à la flamande
(BIO)
Salade aux segments de
mandarine

 Filet de merlu sauce
hollandaise
Goulash de boeuf
 Gratin dauphinois
Poêlée de côtes de blettes


Tomme des Pyrénées
Fripons


Ile flottante
Riz au lait

 Contient du porc

 Végétarien

 Recette du chef

 Issue de Label
Rouge

 VPF

 Local
VBF

 Global G.A.P




























 CE2
AOP
























 MSC

 Bio
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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Mâche et dès d'emmental	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Salade coeurs d'Artichaut	 Taboulé   Salade de pommes de terre	Mais vinaigrette Potage carotte	 Endives vinaigrette Céleri au fromage blanc
Plat	 Jambon blanc*  Falafel quinoa sauce à l'oignon   Ecrasé de pomme de terre Choux de Bruxelles	 Omelette  Boulettes de boeuf sauce tomate  Semoule (BIO) Ratatouille	Sauté de dinde sauce bercy Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate  Petits pois à l'oignon Riz	Beignets de calamar Escalope viennoise Sauce béarnaise Gratin de brocolis Pommes Vapeur	  Carbonnade de bœuf (BIO)    Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO) Fromage râpé Pâtes  Carottes vichy
Fromage	Buchette de chèvre Fraidou	Brie St Morêt	Tomme grise Rondelé nature	  Maroilles Recette Madame Loïk	Mimolette Carré frais
Dessert	Crêpe au sucre Crêpe au chocolat	 Fruit de saison  Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO) Yaourt aromatisé	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat Liégeois vanille

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)  Chou-fleur sauce cocktail	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette Salade de pâtes aux petits légumes	 Betterave vinaigrette Potage légumes	 Emincé de chou rouge rémoulade Salade verte et dès de mimolette
Plat	Paupiette de veau sauce normande Filet de poisson de la marée sauce ciboulette Riz  Epinards hachés cuisinés	 Hachis parmentier  Parmentier végétarien Salade iceberg	Cordon bleu (volaille)  Carré fromage fondu Blé Gratin de butternut	Rôti de boeuf sauce barbecue  Poisson meunière sauce crème  Pâtes (BIO)  Haricot beurre aux oignons	 Sauté de porc* (BIO) sauce curry  Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes tajines
Fromage	 Emmental (BIO) Carré de l'Est	Tomme des Pyrénées Tartare nature	Brie Recette Madame Loïk	 Saint Nectaire Chanteneige	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	Semoule au lait Ile flottante	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre  Fromage blanc au daim	Tarte aux pommes  Moelleux chocolat