

	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



Lundi

Entrée

Salade niçoise
Salade de lentilles

Plat

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

Fromage

Tomme noire
Coulommiers

Dessert

 Fruit de saison
 Fruit de saison

Mardi



Betterave vinaigrette

 Potage du jour (BIO)

Emincé de volaille sauce waterzooï
Filet de poisson de la marée sauce aux herbes
Pommes Vapeur
Fondue de poireaux à la crème

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

Beignet à la pomme
Beignet au chocolat

Mercredi

Salade salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme, mayo, citron, persil)
Courgettes crues rapées aux fines herbes

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

Père Joseph
Chantailou

Flan saveur caramel
Flan saveur chocolat

Jeudi

 Salade d'endives aux pommes

  Carottes râpées

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
  Carbonnade de boeuf
Frites
Choux de Bruxelles

  Maroilles
Mimolette

 Fruit de saison (BIO)

 Fruit de saison (BIO)

Vendredi

 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)

  Brocolis sauce crème ciboulette

Tortellini au boeuf
  Tortelloni provençale (BIO)
  Fromage râpé (BIO)

Buchette lait de mélange
Fripons

  Fromage blanc (BIO) façon straciatella

 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre



CE2

 Recette du chef

 Contient du porc


Bio

 VBF

 AOP


Local

 Végétarien

 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

Entrée
Salade de pomme de terre
sauce ciboulette
Salade de pâtes aux petits
légumes

Plat
Cordon bleu (volaille)
Vég Carré fromage fondu
AOP Courgettes crémees (BIO)
Blé à la basquaise

Fromage
AOP Pont l'Evêque
Carré frais

Dessert
AOP Fruit de saison
MSC Fruit de saison

Mardi

AOP Céleri (BIO) au fromage
blanc

AOP Chou-fleur sauce cocktail

Recette du chef Rôti de porc* sauce
dijonnaise

Vég Boulette panée de blé
façon thaï sauce crème
Purée de pomme de terre

AOP Carottes vichy

Bleu
Cantadou

Local Gaufre Liégeoise
Madeleine aux pépites de
chocolat

Mercredi

Salade de mâche aux noix
Local Chou rouge aux raisins

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

Emmental
Tomme blanche

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

Jeudi

Macédoine mayonnaise
Potage tomates

Recette du chef Carbonara* (lardons*)
AOP Vég Lentilles (BIO) sauce
tomate façon bolognaise
AOP Local Fromage râpé (BIO)
Pâtes
Brunoise de légumes

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

Pâtisserie du chef Cake
Tarte aux pommes

Vendredi

Oeufs durs mayonnaise
Galantine de volaille et
cornichons

Hoki doré au beurre sauce
napolitaine
VBF Boeuf Bourguignon
AOP Haricot vert
Pommes croustillantes aux
herbes

Gouda
AOP Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat
Liégeois vanille



SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ANGLAIS   Coleslaw Demi pomelos	PORTUGAIS  Chorizo* Salade de poulpe	ESPAGNOL Poivrons au vinaigre balsamique Gaspacho à la tomate (froid)	ITALIEN  Tomate (BIO) mozzarella Maïs vinaigrette	ALLEMAND Salade à l'Allemande (pommes de terre, oignons frits, salade) Potage asperges
Plat	 Rôti de boeuf Poisson meunière façon fish and chips Sauce tartare Frites Petits pois à l'étuvé	 Ragoût de poisson portugais   Ragout de porc* et son jus Concassé de tomates Riz	 Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	Escalope viennoise  Palet végétarien à l'italienne sauce milanaise Pâtes au pesto Aubergines grillées	 Saucisse de Francfort* sauce au curry  Roulé végétal sauce au curry Purée de pomme de terre Chou rouge braisé
Fromage	Mimolette Cheddar	 Cantal Buchette de chèvre	Tomme des Pyrénées Brie	 Gorgonzola Mascarpone aux fines herbes	 Edam (BIO) Chanteneige
Dessert	Riz au lait  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Ile flottante Pastéis de Nata	 Crème dessert vanille (BIO) Crème dessert caramel	Abricots au sirop Tranche napolitaine	 Moelleux pomme Forêt noire



Lundi

Entrée
Macédoine mayonnaise
Potage légumes

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

Fromage  Camembert (BIO)
Cantafrais

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

Mardi

 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette
 Salade d'endives aux
pommes

 Omelette
 Palette à la diable*
Purée de pomme de terre
Poêlée de butternut

Tomme blanche
Fripons

Flan saveur chocolat
Flan saveur vanille

Mercredi

 Chou blanc Alsacien
Salade verte et dès de
mimolette

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

Gouda
Recette Madame Loïk

Yaourt au fruit mixé
Yaourt nature sucré

Jeudi

Mâche aux croûtons
 Céleri rémoulade

Filet de poisson de la marée
sauce façon beurre blanc
 Boulettes de boeuf sauce
crème
Gratin de chou-fleur
Pommes Vapeur

Bleu
Rondelé nature

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

Vendredi

Quiche au fromage
 Quiche Lorraine*

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

 Saint Nectaire
St Morêt

 Spécialité pomme mirabelle
Purée pomme cassis



Lundi

Entrée  Rillettes de thon
 Saucisson à l'ail* et cornichon

Plat   Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière
Filet de poisson de la marée sauce ciboulette
  Gratin dauphinois
Poêlée de champignons

Fromage  Pont l'Evêque
Carré frais

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

Mardi

 Céleri rémoulade
 Brocolis vinaigrette

Cari de poulet
 Cari de lentilles
 Carottes vichy
Riz

Edam
Tartare nature

 Fromage blanc (BIO) au spéculoos
 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Mercredi

 Betterave vinaigrette à l'ancienne
Potage carotte

  Jambon blanc*
Sauce jus de thym
 Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices
Pâtes
Beignets de courgettes

 Saint Paulin (BIO)
Buchette lait de mélange

 Fruit de saison
 Fruit de saison

Jeudi

 Tomate au persil (BIO)
Salade fraîcheur (salade, pamplemousse, carottes)

 Escalope de volaille sauce barbecue
 Palet montagnard sauce barbecue
Pommes de terre rissolées
 Haricot beurre

Mimolette
Chanteneige

Cocktail de fruits
Abricots au sirop

Vendredi

 Chou-fleur sauce cocktail
Carottes jaunes râpées vinaigrette

 Poisson meunière
Merguez
Piperade de Légumes
 Semoule (BIO)

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruits

Tarte citron
 Cake aux pépites de chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Betterave vinaigrette Haricot vert vinaigrette	Concombre à la menthe  Chou blanc mayonnaise	 Pâté* de campagne et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	Tomate au persil Courgettes crues rapées aux fines herbes
Plat		 Hachis parmentier au canard  Parmentier végétarien	 Braisé de porc* (BIO) sauce marengo  Pavé de colin sauce basquaise Ratatouille  Coeur de blé	Sauté de veau printanier  Pavé fromager sauce normande Pommes de terre noisettes  Petits pois à l'oignon	Colin pané sauce citron Aiguillette de dinde sauce suprême  Riz (BIO)  Epinards hachés cuisinés
Fromage		 Saint Nectaire Rondelé nature	Tomme noire Fripons	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Edam Recette Madame Loïk
Dessert		 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Yaourt vanille (BIO) Yaourt aromatisé	Pâtisserie au chocolat	 Fruit de saison  Fruit de saison

