
















Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Betterave vinaigrette	Roulade de surimi mayonnaise	Chou blanc mayonnaise	MENU COUPE DU MONDE DE FOOTBALL Taboulé oriental	 Céleri rémoulade
Plat	 Ravioli au boeuf sauce tomate  Gratin de pâtes façon mac en cheese (BIO)	 Jambon blanc*  Purée de brocolis et pomme de terre  Omelette nature	 Boulettes de boeuf sauce au ras el hanout Légumes tajines et pois chiches Colin pané sauce citron	Escalope de poulet façon Majboos Carottes vichy  Riz (BIO) aux épices  Falafel (pois chiche) sauce Tomate	Merguez Frites  Fricassée de moules sauce dieppoise
Fromage Fripons		 Cantal	Cantadou	Yaourt nature sucré	Chanteneige
Dessert	 Compote de pomme	Fruit du jour	 Fromage blanc façon straciatella	Chou à la crème Vanille	 Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

	Contient du porc		Recette du chef		CE2		Local
	Bio		Végétarien		VPF		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


 **Lundi**

 **Mardi**


 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**



Entrée  Carottes râpées persillées

Salade aux agrumes

 Endives vinaigrette


Salade sawai


Quiche au fromage


Plat   Rôti de Porc* et son jus


Cordon bleu

Aiguillette de volaille sauce forestière


 Raclette savoyarde (pommes de terre, dès de jambon, fromage raclette)


 Steak haché de boeuf VBF sauce brune

 Pommes vapeurs


 Epinards hachés à la crème

 Pâtes (BIO)

 Far normand salé (pommes de terre, choux fleurs, camembert) (BIO)


 Petits pois carottes Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise


Chou choucroute


 Riz (BIO)

Poêlée de champignons persillés

Salade iceberg

 Choucroute végétarienne

 Fricassé de colin sauce herbes

 Galette de quinoa à la provençale sauce crème

Fromage Tomme blanche

Mimolette

Carré de l'Est

Petit suisse aux fruits


 Chaource

Dessert  Crème dessert vanille


Fruit du jour

Cocktail de fruits

Fruit du jour

 Yaourt brassé fraise (BIO)

LÉGENDE

-  Contient du porc
-  Recette du chef
-  CE2
-  Local
-  Bio
-  Végétarien
-  VPF
-  VBF
-  AOP
-  HVE
-  Label rouge
-  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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Rillettes de thon	 Panais vinaigrette	 Céleri au fromage blanc	Salade verte et dès d'emmental	Champignon à la grecque
Plat	 Sauté de boeuf sauce poivrade Purée de potiron et pommes de terre Paupiette du pêcheur sauce dugléré	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Coquillettes   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Pavé au veau haché sauce crème Fondue de poireaux Blé  Galette de soja aux petits légumes sauce crème	 Sauté de porc sauce chasseur  Riz (BIO)  Haricot vert au beurre  Poisson meunière sauce citron	 Rôti de dinde label sauce napolitaine Frites  Palet montagnard sauce à la sauge
Fromage	 Rondelé (BIO)	Gouda	Brie	Petit suisse sucré	 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit du jour	 Compote de pomme	 Yaourt aromatisé (BIO)	Moelleux chocolat	 Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VBF	 VBF
 AOP	 HVE	 Label rouge	 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**

 **Mardi**













 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**

Entrée	Macédoine mayonnaise	 Endives vinaigrette	Potage du jour	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Chou-fleur sauce cocktail
Plat	 Egréné de boeuf sauce chili  Riz (BIO) Fricassé de poisson sauce forestière	 Gratin de pâtes aux lardons  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate	Emincé de volaille sauce barbecue Beignets de courgettes  Galette de blé et oignons sauce tomate	Nugget's de poisson Pommes croustillantes aux herbes	 Cannelloni au boeuf sauce tomate Fromage râpé  Raviolis aux légumes
Fromage	 Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé	Vache picon	Tomme noire	Fripons
Dessert	 Fruit du jour	Pain d'épice et marmelade	 Flan goût vanille nappé caramel	 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc au daim (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VBF	 VBF
 AOP	 HVE	 Label rouge	 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**

 **Mardi**













 **Mercredi**

 **Jeudi**

 **Vendredi**

Entrée	 Chou rouge aux raisins	Blanc de poireaux cuits vinaigrette	Maïs vinaigrette	MENU FESTIF Cake au saumon sauce aux fines herbes	 Trio de carotte, céleri et maïs
Plat	 Chipolata* grillée et son jus  Flageolets verts Concassé de tomates  Roulé végétal et son jus	 Raclette savoyarde (pommes de terre, dès de jambon, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette)	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Brocolis au beurre   Gratin Dauphinois (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	Sauté de dinde sauce aux baies  Haricot vert Pommes de terre noisette Colin d'Alaska façon crumble saveur pain d'épices	 Rôti de porc sauce st Joseph  Pâtes (BIO) Beignets de calamar Sauce tartare
Fromage	Camembert	Petit suisse aux fruits	Saint Paulin		 Comté
Dessert	Abricots au sirop	Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO)	Bûche Pâtissière + petit chocolat	 Crème dessert praliné

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VPF	 VBF
 AOP	 HVE	 Label rouge	 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

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	 Céleri rémoulade	 Mousse de foie de porc* et cornichons Terrine de légumes sauce cocktail	Salade de lentilles	  Salade d'endives aux pommes crémees	Potage du jour
Plat	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Spaghetti  Egréné végétal + sauce tomate	 Cassoulet (Viande) Lingot blanc à la tomate et pommes de terre  Falafels sauce crème	Rôti de dinde sauce aux herbes Beignets de chou-fleur  Poisson meunière sauce citron	Pavé au veau haché sauce tomate Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)  Croq pané de blé fromage	  Jambon blanc* Sauce normande Pommes croustillantes aux herbes  Galette fromage emmental
Fromage	Fraidou	  Maroilles	 Edam (BIO)	Vache qui rit	Coulommiers
Dessert	Ile flottante	 Compote de pomme	Fruit du jour	Yaourt au fruit mixé	 Fruit du jour (BIO)

LÉGENDE

 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2	 Local
 Bio	 Végétarien	 VPF	 VBF
 AOP	 HVE	 Label rouge	 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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Salade sombrero	 Panais vinaigrette	  Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage du jour	  Salade bretonne (chou-fleur, brocolis)
Plat	Escalope de volaille sauce barbecue Fondue de poireaux Riz  Waterzooï de poisson	  Rôti de porc* sauce au thym   Pommes vapeurs   Petits pois à l'étuvée carottes Omelette nature sauce milanaise	 Lasagne de boeuf  Gratin de pâtes façon mac en cheese	 Cheese burger Frites Cheese poisson	Emincé de poulet sauce forestière Poêlée de champignons à la crème Coeur de blé  Falafel (pois chiche) sauce Crème
Fromage	 Saint Nectaire	Tartare nature	Petit suisse aux fruits	Tomme blanche	Brie
Dessert	 Fruit du jour (BIO)	 Crème dessert chocolat (BIO)	Beignet à la framboise	 Fruit du jour (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

LÉGENDE

	Contient du porc		Recette du chef		CE2		Local
	Bio		Végétarien		VPF		VBF
	AOP		HVE		Label rouge		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