

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave vinaigrette	 Chou rouge vinaigrette	Haricot vert vinaigrette	Salade verte et dès de mimolette	 Carottes râpées persillées (BIO)
Plat	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)   Lentilles sauce tomate façon bolognaise	Paupiette de veau sauce oignons Carottes vichy  Riz (BIO)  Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	  Jambon blanc*   Purée de brocolis et pomme de terre Pavé de colin sauce nantua	 Chipolata* grillée et son jus Semoule Piperade   Omelette nature (BIO)	Emincé de volaille façon kebab sauce barbecue Frites  Palet montagnard sauce barbecue
Fromage	 Vache qui rit (BIO)	Brie	 Cantal	Saint Paulin	Cantafrais
Dessert	  Fruit du jour	 Crème dessert praliné	 Fruit du jour	Fromage blanc aromatisé	 Compote de pomme

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Entrée	 Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive)	 Macédoine Mayonnaise (BIO)	 Salade d'endives aux pommes crémees	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Salade de pépinettes
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Gratin dauphinois  Fricassé de colin sauce herbes	 Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes façon mac en cheese	 Boulettes de boeuf sauce Chili  Haricot vert  Riz (BIO)  Boulettes au soja tomate et basilic sauce chili	 Rôti de porc* label sauce moutarde Lentilles aux oignons  Pavé fromager sauce normande	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Beignets de chou-fleur  Poêlée de colin doré au beurre
Fromage	 Tomme (BIO)	Petit suisse sucré	Gouda	Camembert	 Saint Nectaire
Dessert	 Yaourt brassé framboise abricot (BIO)	 Fruit du jour	 Flan saveur vanille	Flan pâtissier	 Fruit du jour

LÉGENDE					
	Local		VBF		Végétarien
	Recette du chef		HVE		Contient du porc
	CE2		Global G.A.P		Label rouge
	Bio				
	MSC				
	AOP				

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 coeurs d'Artichaut	 Coleslaw (BIO)	Julienne de betterave cuite	Salade aux croûtons	 Céleri rémoulade (BIO)
Plat	  Chili con carné  Riz (BIO)   Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)	Cordon bleu (volaille) Purée de Courges Butternut  Carré fromage fondu	 Sauté de porc* au curry Carottes vichy Polenta Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise	Pavé au veau haché sauce brune Frites  Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise	Tortellini au boeuf Fromage râpé   Tortelloni provençale (BIO)
Fromage	 Pont l'Evêque	Coulommiers	Cantadou	Emmental	Carré de l'Est
Dessert	 Fruit du jour	Cocktail de fruits	 Yaourt brassé fraise (BIO)	Liégeois chocolat	 Fruit du jour

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>PORTUGAL</b> Salade de poivrons	<b>COREE DU SUD</b> Salade Coréenne (nouilles, chou blanc, vinaigrette au soja)	<b>AUTRICHE</b> Potage du jour	<b>EGYPTE</b>  Salata baladi (tomate en dès, concombre rondelle, poivrons en dès vinaigrette) (BIO)	<b>BRESIL</b>  Coeurs de palmier à la brésilienne (coeur de palmier, tomate, échalote, oignon, noix, huile, jus de citron)
Plat	 Hachis parmentier  Brandade de poisson	Aiguillette de poulet sauce aigre douce  Riz (BIO)  Brocolis  Bouchée sarrasin sauce aigre douce	Rissollette de veau Salade de Pommes de Terre  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge	Gratin de crozet aux dès de volaille Fromage râpé    Kochari (BIO) (macaronis, lentilles, oignons, sauce tomate)	 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)  Carotte vichy Coeur de blé  Poisson meunière sauce crème
Fromage	 Gouda (BIO)	Rondelé nature	 Saint Nectaire	Mimolette	Tomme grise
Dessert	 Flan saveur caramel	 Fruit du jour	  Fruit du jour	Fromage blanc aromatisé	 cake ananas mangue maison

 Local	 Bio	 VBF	 Végétarien
 Recette du chef	 MSC	 HVE	 Contient du porc
 CE2	 AOP	 Global G.A.P	 Label rouge

## LÉGENDE

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

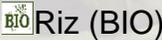
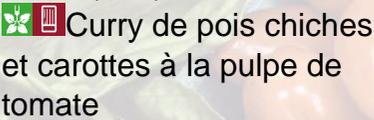
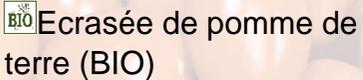
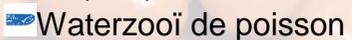
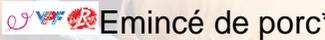
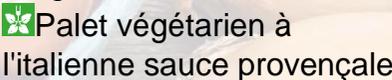
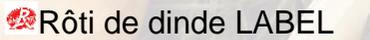
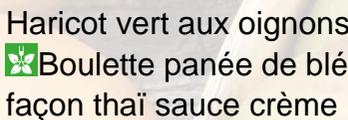
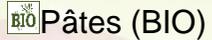
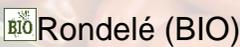
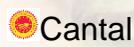
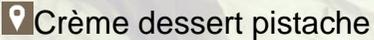
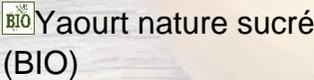
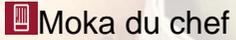
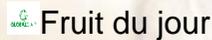
## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

Entrée	Salade aux agrumes	Macédoine mayonnaise	Chou-fleur sauce cocktail	<b>FETE DU PRINTEMPS</b> Tomate au persil	
Plat	Curry de poulet  	Boulettes de boeuf sauce crème  	 sauce provençale Beignets de Brocolis 	 sauce au miel et romarin Pommes de terre noisette Haricot vert aux oignons 	Boeuf haché sauce Coriandre Fromage râpé  Thon à la tomate
Fromage	Saint Paulin		Edam	Petit suisse aux fruits	
Dessert					



Local



Bio



LÉGENDE



Végétarien



Recette du chef



MSC



HVE



Contient du porc



CE2



AOP



Global G.A.P



Label rouge



VPF

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

Betterave vinaigrette

Salade aux croûtons

Quiche au fromage

 Tomate au persil (BIO)

Plat

 Ravioli au boeuf sauce  
tomate  
Fromage râpé  
 Raviolis aux légumes

  Egréné de boeuf  
sauce bercy (BIO)  
Carottes vichy  
 Semoule (BIO)  
 Egréné végétal + sauce  
tomate

  Sauté de porc St Joseph  
  Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre (BIO)  
 Poisson meunière

 Escalope de volaille sauce  
picarde  
Riz  
Fondue de poireaux à la  
crème  
 Galette de quinoa à la  
provençale sauce crème

Fromage

  Maroilles

Coulommiers

Yaourt nature sucré

Mimolette

Dessert

  Fruit du jour

Ile flottante

 Fruit du jour
Fromage blanc nature  
sucré

Local



Bio



VBF



Végétarien

Recette du  
chef

MSC



HVE

Contient du  
porc

CE2



AOP



Global G.A.P



Label rouge



VPF

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 vinaigrette (BIO)	 Cervelas* et petits oignons  Rillettes de thon	 Taboulé	 Coleslaw (BIO)	 Salade bulgare
Plat	 Hachis parmentier au canard   Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	 Jambon blanc*  Riz (BIO)  Brocolis  Fricassée de poisson blanc sauce citron	Pilons de poulet rôti et son jus Légumes tajines et pois chiches  Samoussa aux légumes et son jus	 Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese poisson
Fromage	Fripons	Tomme des Pyrénées	 Pont l'Evêque	Petit suisse aux fruits	Buchette de chèvre
Dessert	 Fruit du jour	 Gélifié saveur caramel	Ananas au sirop	Eclair vanille	 Fruit du jour

 Local	 Bio	 VBF	 Végétarien	 Recette du chef
 MSC	 HVE	 Contient du porc	 CE2	 AOP
 Global G.A.P	 Label rouge	 VPF		

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	Champignon à la Grecque	📍 Salade d'endives aux pommes crémees	Macédoine mayonnaise	🌿 Tomates sauce basilic	🌿 Céleri au fromage blanc (BIO)
Plat	🍷 Boulettes de boeuf sauce tomate 🌿 Pâtes (BIO) 🇫🇷 Fricassé de colin sauce nantua	🍷 Sauté de porc* sauce brune Petits pois à l'étuvée carottes 📖 Pommes boulangères 🌿 Bouchée de légumes du soleil sauce crème	🍷 Pizza royale* Salade iceberg 🌿 Pizza au fromage	🌿 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Ratatouille de légumes Coeur de blé 🌿 Galette de soja aux petits légumes sauce tomate	Escalope viennoise 📍 Pommes vapeurs 🌿 Epinards hachés cuisinés Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita
Fromage	🇫🇷 Saint Nectaire	St Morêt	🌿 Yaourt nature sucré BIO	Saint Paulin	Rondelé nature
Dessert	📍 🇫🇷 Fruit du jour	🌿 📖 Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge	📍 Fruit du jour	📍 Crème dessert chocolat	🇫🇷 Compote de pomme

📍 Local	🌿 Bio	🍷 LÉGENDE	🌿 Végétarien	📖 Recette du chef
🇫🇷 MSC	🇫🇷 HVE	🍷 Contient du porc	🌿 CE2	🇫🇷 AOP
🌿 Global G.A.P	🇫🇷 Label rouge	🍷 VPF		

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

 Haricot vert vinaigrette  
(BIO)

Concombre au curry

Salade iceberg aux  
croûtons
 Carottes râpées  
persillées (BIO)

Plat

 Pâtes carbonara\*  
Fromage râpé  
 Tortellini tricolore aux  
3 fromages

  Daube de boeuf (BIO)  
Purée de Courgette et  
pommes de terre  
Pavé de colin sauce à  
l'aneth
Aiguillette de volaille sauce  
forestière  
 Riz (BIO)  
Beignets de calamar à la  
romaine  
Sauce tartare

 Rôti de porc\* label  
sauce charcutière  
Lingot blanc à la tomate  
 Palet de pois chiche et  
betteraves sauce brune

Fromage

Petit suisse sucré

Tomme grise

 Cantal
Fromage frais nature (carré  
croc lait)

Dessert

 Fruit du jour

Liégeois vanille

Fruit du jour

 cake maison


Local



Bio



VBF



Végétarien



Recette du chef



MSC



HVE



Contient du porc



CE2



AOP



Global G.A.P



Label rouge



VPF

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

\*Présence de porc