

SEMAINE EUROPEENNE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ALLEMAGNE  Betterave vinaigrette à l'ancienne Fond d'artichaut vinaigrette	ESPAGNE  Melon	POLOGNE Chou à la polonaise Concombre au curry	ITALIE  Tomate (BIO) mozzarella Radis / Beurre	BELGIQUE  Salade d'endives aux pommes  Brocolis vinaigrette
Plat	 Choucroute (viande)  Pommes vapeurs Chou choucroute  Pavé de colin sauce aux herbes	Paëlla aux Poissons sans fruits de mer	 Ravioli au boeuf sauce tomate   Fromage râpé (BIO)  Raviolis aux légumes	 Pizza au fromage Salade iceberg	  Carbonnade de boeuf (BIO) Potatoes  Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Tomate
Fromage	 Edam (BIO)	Tomme des Pyrénées	Camembert	Petit suisse aux fruits	  Maroilles
Dessert	 Fruit du jour	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre	Fruit du jour	  Gaufre Liégeoise
Goûter			Spécialité pomme banane Biscuit fourré chocolat		



Local



Végétarien

Contient du porc



MSC



Recette du chef



Saveur en Or

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 de pomme de terre sauce ciboulette  Taboulé	Salade iceberg aux croûtons  Céleri rémoulade	REPAS CAMEROUNAIS  Carottes aux pamplemousses (BIO) Tomate oignons	 Concombre (BIO) vinaigrette
Plat		 Omelette nature (BIO)  Haricot vert	 Braisé de porc* sauce marengo Chou fleur   Gratin dauphinois (BIO)  Pavé fromager sauce tomate	Emincé de poulet sauce saveur vanille coco Riz Haricot rouge  Boulette panée de blé façon thaï sauce vanille coco	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes
Fromage		 Cantal	Emmental	Petit suisse sucré	Saint Paulin
Dessert		 Fruit du jour	Spécialité pomme framboise	 Fruit du jour	 Fromage blanc au spéculoos
Goûter			Petit suisse aux fruits Gâteau fraise		



Contient du porc



HVE



MSC



AOP



Recette du chef



Bio



VBF



Saveur en Or



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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon (BIO)	Haricot vert vinaigrette  Betterave vinaigrette	Tomate au persil Salade aux segments de mandarine	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Concombre à la menthe	Crêpe au fromage
Plat	Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille de légumes Blé  Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale	 Waterzooï de poisson  Riz (BIO)  Carotte vichy	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Pommes croustillantes aux herbes  Poisson meunière + sauce tartare	  Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé  Gratin de pâtes au fromage sauce tomate	  Parmentier végétarien (BIO)
Fromage	Cantadou	 Saint Nectaire	Tomme noire	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit du jour	 Yaourt brassé fraise (BIO)	 cake citron maison	 Fruit du jour
Goûter			Pâte à tartiner Pain		



CE2



HVE



Bio



Local



Contient du porc



MSC



VBF



Végétarien



AOP



Recette du chef



Saveur en Or



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	 Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise	  Céleri (BIO) rémoulade   Carottes râpées persillées	 Pastèque Radis / Beurre	 Betterave vinaigrette Blanc de poireaux cuit vinaigrette	  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	 Escalope de Poulet Label sauce brune  Semoule (BIO) Légumes tajines  Fricassé de colin sauce crème	  Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella	  Steak haché de bœuf VBF sauce barbecue  Brocolis au beurre  Coeur de blé   Galette végétarienne sauce bercy	  Saucisse de Strasbourg* et son jus Lingot blanc à la tomate  Pomme vapeur (BIO)   Roulé végétal et son jus	 Colin pané sauce citron   Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Coulommiers	Vache picon	 Saint Paulin (BIO)	 Pont l'Evêque	Fripons
Dessert	 Fruit du jour	Riz au lait	Pêche au sirop	 Fruit du jour	  Fromage blanc (BIO) façon straciatella
Goûter			Croissant Yaourt à boire		

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 douceur (carottes, courgettes, vinaigrette) Demi pomelos	 Chou-fleur sauce cocktail Maquereau à la tomate	Salade de pâtes aux petits légumes Salade de lentilles	Tomate vinaigrette xeres  Melon	Macédoine mayonnaise Salade maïs et coeurs de palmier vinaigrette
Plat	  Rôti de Porc* sauce aux herbes  Haricot vert  Pommes boulangères  Samoussa aux légumes et son jus	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)  Egréné végétal + sauce tomate	Nuggets de poulet plein filet Semoule Piperade Nuggets de poisson	  Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)  Riz (BIO)	 Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées
Fromage	Tomme blanche	 Cantal	 Camembert (BIO)	Mimolette	 Gouda (BIO)
Dessert	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Spécialité pomme pêche	 Fruit du jour	Eclair au chocolat	Fruit du jour
Goûter			Confiture Pain		

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	 Pastèque (BIO) Mâche et dès d'emmental	 Carottes râpées au citron	Tomates sauce basilic	 Pâté* de campagne et cornichon  Salade bulgare	Salade de fond d'artichaut au surimi  Betterave vinaigrette
Plat	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous   Couscous végétarien sauce au ras el hanout	 Sauté de boeuf sauce brune  Flageolets verts  Pommes vapeurs Fricassée de poisson sauce dieppoise	   Emincé de porc* label sauce à la sauge   Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO)  Galette de blé et oignons sauce orientale	Beignets de calamar sauce tartare Sauce Brune  Riz (BIO)	 Raviolis aux légumes Fromage râpé
Fromage	Saint Paulin	Samos	Petit suisse aux fruits	  Maroilles	Edam
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit du jour (BIO)	Brownies	 Fruit du jour	Compote de fruits
Goûter			Fruit du Jour Lait nature		

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon	 Rillettes de thon Galantine de volaille et cornichons	 Concombre (BIO) vinaigrette Salade iceberg aux croûtons		Salade verte et dès de mimolette Salade printanière (radis, champignons, olives, vinaigrette)
Plat	 Croustillant au fromage  Epinards hachés cuisinés  Pommes de terre Anglaise	 Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)  Galette ratatouille sauce tomate	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Pâtes  Tranche de colin sauce hollandaise	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites  Cheese végétarien	 Poisson meunière sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Fromage frais nature (carré croc lait)	 Saint Nectaire	Vache qui rit	 Emmental (BIO)	Tartare nature
Dessert	 Fruit du jour	 Fromage blanc aux pralines roses	Liégeois chocolat	 Fruit du jour + Mister freeze	Flan pâtissier
Goûter			Confiture Pain		

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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Taboulé	Salade aux segments de mandarine Radis croque sel	Macédoine mayonnaise Salade coeurs d'Artichaut	REPAS FROID  Pastèque (BIO)  Melon	REPAS FROID Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette
Plat	Cordon bleu (volaille) Riz Créole  Haricot vert  Carré fromage fondu	 Fricassee de poisson blanc sauce citron   Purée de courgette et pommes de terre (BIO)	 Braisé de boeuf et son jus Beignets de chou-fleur  Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate	 Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Colin d'Alaska mariné au thym et citron	 Oeufs durs (BIO) mayonnaise Taboulé à l'oriental
Fromage	 Cantal	Rondelé ail et fines herbes	 Tomme (BIO)	Chanting	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit du jour	Crème dessert pistache	 Fruit du jour	 Fromage blanc au daim	Madeleine
Goûter			Lait nature Brownies		

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