

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes et Céleri rapés   Coleslaw				
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Coquillette		Paëlla au poulet sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	 Sauté de boeuf aux olives Semoule  Falafel quinoa sauce aux olives	   Rôti de porc* sauce dijonnaise  Brocolis  Pomme vapeur (BIO)  Pavé de colin sauce dijonnaise
Fromage	Petit suisse sucré		Fromage ovale	Gouda	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	 Crème dessert chocolat (BIO)
Goûter			Purée de pomme Biscuit fourré fraise		


 Local
 VBF

 CE2
 Issue de Label Rouge

 Contient du porc
 VPF

 Végétarien
 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

 Bio

 Global G.A.P

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade mexicaine Velouté tomates	Macédoine mayonnaise Maïs vinaigrette	Betterave vinaigrette Salade antillaise (carotte,ananas,raisin sec)	Carottes râpées (BIO) vinaigrette Céleri (BIO) rémoulade	Oeufs durs mayonnaise Roulade de volaille et cornichon
Plat	Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets Samoussa aux légumes sauce crème	Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Pavé au veau haché Sauce tomate Frites Crustillant au fromage	Rôti de boeuf Sauce Provençale Galette ratatouille Piperade Coquillette (BIO)	Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage	Camembert (BIO)	Chantaillou	Samos	Petit suisse aux fruits	Brie
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Fromage blanc aux fruits	Île flottante	Fruit de saison	Crème dessert vanille (BIO)
Goûter			Fruit de saison Yaourt à boire		


 Local
 VBF

 CE2
 Issue de Label Rouge

 Contient du porc
 VPF

 Végétarien
 MSC

 Bio

 Global G.A.P

 Recette 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

Entrée

AB Potage du jour (BIO)
 AB Salade de lentilles (BIO)

Plat

AB Falafels (BIO) sauce orientale
 Duo de carotte et pomme de terre

Fromage

Buchette lait de mélange

Dessert

Gaufre chocolat

Goûter

Mardi

Coleslaw
 Endives vinaigrette

Gratin de pâtes au jambon*
 Fromage râpé
 Gratin de pâtes façon mac en cheese

Petit suisse (BIO) + sucre

Fruit de saison

Mercredi

Demi pomelos

Rôti de boeuf
 Ketchup (dosette)
 Pommes de terre Rostis
 Galette ratatouille sauce tomate

Camembert

Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre

Purée pomme pêche
 Petit pain chocolat

Jeudi

Salami danois* et cornichon
 Roulade de surimi mayonnaise

Blanquette de poisson sauce à l'ancienne
 Riz
 Légumes du bouillon

Tomme noire

Fruit de saison

Vendredi

Salade mimosa
 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette

Poisson meunière façon fish and chips sauce tartare
 Potatoes

Saint Paulin

Spécialité pomme pêche



Local
 VBF

Bio

CE2
 Issue de Label
 Rouge

Global G.A.P.

Contient du porc
 VPF

Recette du chef

Végétarien
 MSC

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

Entrée

 Betterave vinaigrette
 Macédoine mayonnaise

Plat

 Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise
 Ratatouille de légumes
 Riz
 Pavé fromager sauce tomate

Fromage

 Petit suisse aux fruits

Dessert

 Fruit de saison

Goûter

Mardi
 Coleslaw
 Céleri rémoulade

 Tranche de colin sauce hollandaise
 Haricot vert
 Pomme Vapeur
Mercredi

Pizza au fromage

 Cordon bleu (volaille)
 Purée de petits pois et pommes de terre
 Croq pané de blé fromage
Jeudi
 Potage champignon
 Chou rouge vinaigrette

 Rôti de dinde
 Sauce Brune
 Pomme de terre/ fromage à raclette
 Omelette
Vendredi
 Haricot vert vinaigrette
 Potage du jour (BIO)

 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
 Pâtes

 Camembert (BIO)

 Fruit de saison


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage poireaux	📍 Céleri rémoulade Carottes jaunes râpées vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise Roulade de volaille et cornichon	📍 Coleslaw 📍 Panais rémoulade	Macédoine mayonnaise 📍 Chou-fleur sauce cocktail
Plat	🕒 Emincé de volaille sauce crème �� Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles 🕒 Fricassé de colin sauce crème	🕖 Boulettes de boeuf sauce yassa Brunoise de légumes �� Pâtes (BIO) 📍 Boulettes au soja tomate et basilic sauce yassa	📍 Tarte aux fromages Salade iceberg	📍 Boulette panée de blé façon thaï sauce crème Riz aux petits légumes	Colin pané sauce citron Carotte sauce blanche Blé
Fromage	Fromage blanc aromatisé	Petit suisse sucré	Tomme blanche	Saint Paulin	Brie
Dessert	🕒 Fruit de saison	Cookie Pépite chocolat noir	🕒 Spécialité pomme pêche	📍 Fruit de saison	Gélifié saveur chocolat
Goûter			Yaourt nature sucré Mini cake pépite chocolat		



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage carotte	📍 Carottes râpées Demi pomelos	➡ Taboulé	REPAS DE FÊTES Oeufs durs au surimi mayonnaise Mousse de foie de canard + petits oignons	➡ Betterave vinaigrette ➡ Brocolis vinaigrette
Plat	➡ Parmentier végétarien Salade iceberg	➡ Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes ➡ Nuggets végétal	Pépite de volaille sauce marron ➡ Haricot vert Pommes de terre sourires Pavé de Saumon sauce citron	➡ Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes ➡ Egréné végétal + sauce tomate
Fromage	Chanteneige	Emmental	Tomme noire		Petit suisse aux fruits
Dessert	➡ Fruit de saison	➡ Crème dessert vanille (BIO)	➡ Fruit de saison	Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	➡ Fruit de saison (BIO)
Goûter			Petit suisse sucré Carré fourré abricots		



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	📍 Coleslaw	Salade verte et dès de mimolette	Rillettes de saumon ➡ Saucisson à l'ail* et cornichon		Potage tomates basilic
Plat	➡ Waterzooï de poisson Pommes vapeurs Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)	➡ Tortillini Epinards Ricotta Fromage râpé	Pilons de poulet rôti et son jus ➡ Haricot vert ➡ Gratin dauphinois ➡ Falafel (pois chiche) sauce Tomate		➡ Egréné de boeuf sauce chili Riz ➡ Chili végétarien
Fromage	Tomme noire	Boursin ail et fines herbes	Tomme grise		Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	➡ Fruit de saison	Eclair au chocolat		➡ Fruit de saison
Goûter	➡ Spécialité Poire Moelleux fourré cacao	Beurre Pain	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat		Petit suisse aux fruits Gâteau fraise

