



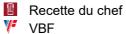
			·		
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entre	Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise		Salade verte et maïs vinaigrette  Salade Floride (carottes râpées segment de mandarine et citron vinaigrette)	Concombre vinaigrette Chou blanc mayonnaise	Tomate vinaigrette Demi pomelos
Plat	✓Nuggets végétal Ketchup Pâtes	Fricassée de poisson sauce tomate Pommes boulangères	Pavé au veau haché sauce cumin Semoule batonnière de légumes ☑Palet végétarien à l'italienne sauce napolitaine	Bœuf bourguignon Carottes vichy Riz Maga Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce crème	Poisson meunière + sauce béarnaise Purée de pomme de terre
From	nage	Saint Nectaire	Carré de l'Est Cantafrais		Petit suisse sucré
Dess	sert Fruit de saison	©Compote de pomme	Fruit de saison	Crème dessert chocolat Crème dessert vanille	Gaufrette chocolat
Goût	ter		Gâteau pompon Lait aromatisé chocolat		
			b		



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	Pastèque Radis + beurre	Mortadelle* et cornichons Médaillon de surimi	Tomate sauce basilic Coleslaw		Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)	
	Plat	Rôti de dinde sauce crême Coquillette Fricassé de colin sauce crème	Boulettes de boeuf sauce curry Pommes vapeurs Courgettes crémées ✓Falafels sauce au curry	Filet de poulet pané sauce aux herbes Riz Ratatouille Galette de blé et oignons sauce orientale	☑Gratin de pâtes fromager aux dès de tomates Fromage râpé	Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	
	Fromage		Camembert	Tomme des Pyrénées Tartare ail et fines herbes	Petit suisse aux fruits	Fraidou	
	Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Fruit de saison	Brownies	
	Goûter			Pâte à tartiner + Pain			
)				h			







Rouge

Issue de Label



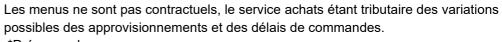
Local VBF Saveur en Or



Recette du chef AOP



Bio Global G.A.P







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade  Melon	Macédoine mayonnaise	Concombre au curry Pastèque	Salade de lentilles Salade de riz aux petits légumes	Tomate mozzarella Poivrons au vinaigre balsamique
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée de pomme de terre Momelette	Chili sin carné (haricots rouges, maïs, poivrons, concentré de tomate, oignons) Brunoise de légumes Riz	Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates Poêlée de poivrons et oignons grillés Pavé de colin sauce à l'aneth	Beignets de calamar Pommes Vapeur Sauce tartare Haricot beurre Jambon blanc*	Escalope de volaille sauce milanaise Pâtes Poêlée de légumes mediterranéens Galette ratatouille sauce milanaise
Fromage		Vache qui rit	Pont l'Evêque Coulommiers	Brie	Petit suisse aux fruits
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Tarte au chocolat	Fruit de saison
Goûter			Fruit de saison Gaufrette vanille		
			h		



















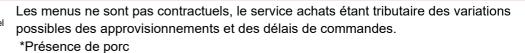
Pâtisserie du chef















			*			
4		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Entrée		Salade d'endives aux pommes Concombre sauce bulgare	Emincé de chou rouge rémoulade Salade mélée aux noix	Quiche au fromage	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre) Demi pomelos
	Plat	© Côte de porc* sauce barbecue  ☐ ☐ ☐ Gratin dauphinois  Cordiale de légumes (carottes, céleri, haricot, salsifis)  Ragoût de poisson au lait de coco	Daube de boeuf sauce provençale Carottes vichy ➡Riz (BIO) Carré fromage fondu	✓Nuggets végétal Nuggets de poulet plein filet Ratatouille ©Coeur de blé	Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO) Brunoise de légumes	Poêlée de colin doré au beurre sauce crème Pommes de terre rissolées Poêlée de champignons
	Fromage	Buchette de chèvre	Carré frais	Tomme noire Rondelé	Camembert	
	Dessert	Fruit de saison	Mousse chocolat au lait	Spécialité pomme abricot Purée pomme cassis	Fruit de saison	Beignet au chocolat
•	Goûter			Fromage blanc nature sucré Mini cake pépite chocolat		
)				h		









HVE

VBF







Cocal





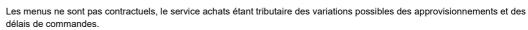
Pâtisserie du

chef













X		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
E	ntrée	Céleri rémoulade Chou-fleur sauce cocktail	Roulade de volaille et cornichon Rillettes de thon	Méli mélo de carottes râpées vinaigrette Concombre sauce ciboulette	Chou blanc sauce curry et raisins secs Salade verte et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
P	lat	✓Omelette basquaise Semoule Courgettes braisées	Rôti de porc* sauce tomate Pommes boulangères Choux de Bruxelles Cassolette de poisson à la provençale	Sauté de volaille sauce poulette Pommes croustillantes aux herbes Aubergines grillées Galette de légumes mozzarella sauce brune	✓Lasagne de légumes Salade iceberg	Colin pané sauce citron Riz
Fı	romage		Vache qui rit	Carré de l'Est St Morêt	Saint Nectaire	Coulommiers
D	essert	্র Yaourt vanille (BIO)	Fruit de saison	Madeleine Barre pâtissière	Crème dessert praliné	Fruit de saison
G	ioûter			Fruit de saison Lait nature		
Y	V			h		



















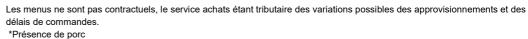
Pâtisserie du

chef













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pommes de terre	Tomates sauce vinaigrette Maïs vinaigrette		Panais rémoulade Chou rouge vinaigrette et mimolette
Plat	Emincé de volaille sauce catalane Petits pois à l'étuvée carottes Pavé de colin sauce crème	Thon à la tomate Pâtes (BIO) Fromage râpé	Sauté de boeuf sauce oignons  Brocolis Riz  Samoussa aux légumes et son jus	couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien (falafels sauce tomate)	Jambon blanc* ☐ ♀ Ecrasé de pomme de terre ✓ Jambalaya de légumes (piperade, tomate, haricots rouges)
Fromage	Fripons	Pont l'Evêque	Tomme blanche Recette Madame Loïk	Petit suisse sucré	Gouda
Dessert	Fromage blanc aux mille couleurs	Fruit de saison	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Cake aux pépites de chocolat	Fruit de saison
Goûter			Pâte à tartiner + Pain		
V			b		







Saveur en Or 🕵 Label rouge













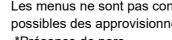
Pâtisserie du chef







Végétarien Issue de Label Rouge



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	ூPâté* de campagne et cornichon Oeufs durs mayonnaise	Salade Salade d'endives aux noix	Coeurs de palmier et poivrons rouges vinaigrette Potage potiron		Salade de carottes et courges à l'orientale Chou-fleur à la flamande
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Pommes Vapeur Poélée de potimarron  Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella Fromage râpé	PRôti de boeuf sauce ketchup Ratatouille ©Coeur de blé MGalette de quinoa sauce tomate	Aiguillette de volaille sauce picarde Fondue de poireaux à la crème Riz Poisson meunière sauce crème	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron Haricot vert
Fromage	Camembert		<b>№</b> Maroilles Chanteneige	Tomme des Pyrénées	Tartare nature
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aux fruits mixés	Fruit de saison	Cake butternut aux pépites de chocolat	Flan saveur vanille
Goûter			Petit suisse aux fruits Petit pain chocolat		
		THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	5		







Saveur en Or 🔗 Label rouge















Pâtisserie du chef







Végétarien



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 Potage tomates	PEndives vinaigrette Céleri aux pommes	Salade d'automne (salade, pomme, noix) PEmincé de chou rouge rémoulade	Salade de pomme de terre sauce curry Salade mélée aux noix	Haricot vert vinaigrette Potage légumes verts
	Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Choux de Bruxelles  Omelette nature sauce tomate	Emincé de porc* label sauce à la sauge Poêlée de carottes à la crème Coeur de blé Waterzooï de poisson	Boeuf Bourguignon Purée de pomme de terre Brocolis Filet de merlu sauce hollandaise	Curry de poulet Riz Batonnière de légumes aux herbes provençales ☑Samoussa aux légumes et son jus	Egréné de boeuf à la bolognaise Brunoise de légumes Fromage râpé Pâtes Lentilles sauce tomate façon bolognaise
	Fromage	Edam Rondelé nature	Gouda Vache picon	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Buchette de chèvre Carré frais	Cantal Recette Madame Loïk
•	Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé ■Fromage blanc au spéculoos	Eclair au chocolat Eclair vanille	Fruit de saison	Pâtisserie
	Goûter	Petit suisse aux fruits Mini cake pépite chocolat	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Yaourt à boire	Galette pépites de chocolat Flan saveur caramel	Beurre

















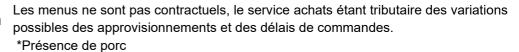
Pâtisserie du chef















h		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	-
	Entrée	Chou blanc vinaigrette Mâche aux croûtons	ି Rillettes de porc* et cornichons Oeufs durs mayonnaise	Coleslaw (carotte, chou blanc, mayonnaise) Avocat vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette Salade beaucaire (endive, pomme, betterave)	Haricot vert vinaigrette  Betterave vinaigrette à l'ancienne	
	Plat	©'Chipolata* grillée et son jus Epinard à la crème Riz ■Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	Filet de volaille sauce poulette Pâtes Salsifis persillés Marie Bouchée courgette menthe sauce au basilic	<b>V</b> Lasagnes de boeuf <b>M</b> Lasagnes de légumes	Pavé au veau haché sauce orientale Semoule Légumes tajines ™Colin pané sauce duglérée	Hachis parmentier végétarien de patate douce Hachis parmentier de volaille Salade iceberg	
	Fromage	Emmental St Morêt	Coulommiers Chantaillou	Saint Paulin Samos	Pont l'Evêque Carré frais	Mimolette Cantafrais	
	Dessert	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Yaourt aromatisé Velouté nature et dosette de sucre	Spécialité pomme coing Cake Halloween	
•	Goûter	Spécialité pomme fraise Biscuit des Flandres	Fromage blanc aromatisé Ourson fourre chocolat	Pâte à tartiner + Pain	Gâteau pompon Jus de pomme	Fruit de saison Yaourt à boire	
l	Pain						
1							















HVE

VBF









chef

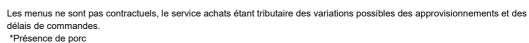


Pâtisserie du













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise  Potage du jour (BIO)	Carottes râpées vinaigrette Chou rouge vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons Salade d'endives aux pommes	Pizza au fromage	
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons) Salade iceberg	Sauté de boeuf sauce poivrade Riz (BIO) Brocolis au beurre Waterzooï de poisson Pommes fondantes	Emincé de volaille sauce au cumin Pâtes Poêlée de Potiron  Momelette nature sauce aux herbes	Colin pané sauce crème  Petits pois à l'oignon Pavé au veau haché sauce aux 4 épices	Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge Pommes Vapeur Gratin de chou-fleur
Fromage		Gouda	Buchette lait de mélange Rondelé nature	Saint Nectaire	Emmental
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Spécialité pomme abricot Spécialité pomme pêche	ு Fruit de saison	Fromage blanc façon straciatella
Goûter			Flan saveur chocolat Gaufrette vanille		
Pain					
		THE RESERVE	5		





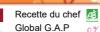












Pâtisserie du chef











