




















































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron	Chou rouge au cumin vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées
Plat		  Bœuf (BIO) bourguignon   Ecrasé de pomme de terre	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Jardinière de légume	 Tortellini Epinards Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron  Brocolis (BIO) au beurre  Pomme vapeur (BIO)
Fromage		Yaourt au fruit mixé	 Tomme (BIO)	 Saint Nectaire	Edam
Dessert		 Fruit de saison	 Spécialité pomme mirabelle	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé
Goûter		Galette Bretonne Lait nature	Pâte à tartiner + pain Yaourt à boire	Fromage blanc nature sucré Biscuit fourré fraise	Gâteau pompon Fruit de saison

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Betterave vinaigrette	PLAT SAVOYARD   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Radis + beurre	 Trio de carotte, céleri et maïs	Potage carotte
Plat	  Jambon blanc* Pâtes	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)    	 Steak haché de bœuf VBF sauce tomate Riz Aubergines grillées	Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Frites
Fromage	 Cantal	Petit suisse aux fruits	 Saint Paulin (BIO)	Coulommiers	Buchette lait de mélange
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits	Ile flottante	Flan saveur vanille	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Lait aromatisé chocolat Madelon	Fruit de saison Gâteau marbré cacao	Confiture + pain Jus de pomme	Yaourt aromatisé Gâteau abricots

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette	  Céleri (BIO) au fromage blanc	Salade de mâche aux noix	Potage tomates	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Cordon bleu (volaille)  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc	Paupiette de veau sauce normande Beignets de chou-fleur	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	 Pont l'Evêque	Cantadou	Emmental	Yaourt nature sucré	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	Liégeois chocolat
Goûter	Petit suisse sucré Gaufrette vanille	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Confiture + pain Yaourt à boire	Fruit de saison Lait nature	Pâte à tartiner + pain Compote pomme



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Contient du porc



Végétarien



AOP



Global G.A.P



Pâtisserie du chef



Issue de Label



VPF



















Saveur en Or

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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Carottes râpées	Salade de riz façon niçoise (riz-tomate quartiers - olives denoyautées vinaigrette)	 Potage du jour (BIO)	Mâche et dès d'emmental	Crêpe au fromage
Plat	  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes	 Omelette Petits pois à la française	Filet de poulet et son jus Légumes tajines et pois chiches	Beignets de calamar Sauce tartare  Gratin de brocolis (BIO)	   Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes de terre rissolées
Fromage	Rondelé nature	 Edam (BIO)	Velouté nature et dosette de sucre	Vache picon	  Maroilles
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	Brownies	 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Palet Breton Yaourt à boire	Fruit de saison Lait nature	Flan saveur vanille Moelleux fraise	Confiture + pain Lait aromatisé chocolat



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Contient du porc



Végétarien



AOP



Global G.A.P



HVE



Issue de Label



VPF




Saveur en Or



Pâtisserie 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  Pâté* de campagne et cornichon



Plat  Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge
 Pomme vapeur (BIO)
Choux de Bruxelles


Fromage  Cantal

Dessert  Fruit de saison

Goûter Gaufre flash
Fromage blanc aromatisé

Mardi

  Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)

 Brandade de poisson


Fraidou

Crème dessert pistache

Fruit de saison
Biscuit fourré vanille


Mercredi

Salade de lentilles

 Quiche Lorraine*
Salade iceberg


 Camembert (BIO)

Yaourt nature sucré




Petit pain chocolat
 Spécialité pomme mirabelle

Jeudi

REPAS SENEGALAIS

 Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)



  Boulettes de boeuf (BIO)
sauce yassa
Riz
 Carotte vichy

Gouda


Semoule au lait

Confiture + pain
Jus de pomme




Vendredi

Potage carotte


 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine



Petit suisse sucré

 Fruit de saison (BIO)


Yaourt à boire
Ourson fourré chocolat

Lundi

Entrée  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette

Plat   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz






Fromage Fripons

Dessert  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Goûter Bâton de chocolat
Pain au lait

Mardi

Potage potiron


  Carbonara* (lardons*)
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

 Saint Nectaire

 Fruit de saison


Yaourt à boire
Madeleine marbrée

Mercredi

 Panais rémoulade


Pavé au veau haché sauce forestière
Poêlée de champignons
Blé

Buchette de chèvre

 Fruit de saison (BIO)

Petit suisse sucré
Carré fourré abricots

Jeudi

SAVEURS FEERIQUES 
Terrine de poisson sauce cocktail

Sot l'y laisse de volaille sauce brune
Petits pois à l'étuvés
Potatoes Star





Bûche pâtissière + petit chocolat


Fruit de saison
Lait aromatisé fraise



Vendredi

 Salade bulgare

Colin pané sauce citron
 Gratin de butternut et pommes de terre

 Vache qui rit (BIO)

Flan saveur caramel

Confiture + pain
Compote pomme fraise



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Contient du porc



Végétarien



AOP



Global G.A.P



Issue de Label Rouge



VPF




















Saveur en Or



Pâtisserie 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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	 Saucisson à l'ail* et cornichon		Salade aux croûtons	Potage poireaux
Plat	 Waterzooï de poisson Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	 Wings de poulet et son jus  Haricot vert (BIO)   Gratin dauphinois (BIO)		 Pâtes à la crème et aux carottes (BIO)   Fromage râpé (BIO)	 Cheese burger Potatoes
Fromage	Tomme noire	  Maroilles		Carré de l'Est	Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison		Eclair au chocolat	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	 Spécialité Poire Quatre quart	Pâte à tartiner + pain Yaourt à boire		Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Petit suisse aux fruits Gâteau fraise



Local



CE2



Bio



AOP



VBF



Global G.A.P



Recette du chef



HVE



MSC



Végétarien



VPF



Saveur en Or













Pâtisserie du chef

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	 Salade nantaise (mâche, betteraves)	 Trio de carotte, céleri et maïs		Potage potiron	  Céleri (BIO) au fromage blanc
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	 Nuggets de poulet (BIO) Sauce Barbecue Gratin de patate douce		Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Hachis parmentier Salade iceberg
Fromage	 Pont l'Evêque	St Morêt		Brie	Vache picon
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	 Cake aux pépites de chocolat		 Fruit de saison	Crème dessert praliné
Goûter	Fromage blanc nature sucré Moelleux au citron	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat		Croissant Yaourt à boire	Confiture + pain Jus de pomme



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Contient du porc



Végétarien



AOP



Global G.A.P



HVE



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef























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

Rouge

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	REPAS DU NORD Salade d'endives aux croûtons	Oeufs durs mayonnaise	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg aux croûtons
Plat	 Curry de butternut et lentilles Riz	  Carbonnade de bœuf (BIO)   Ecrasé de pomme de terre	  Sauté de porc* sauce chasseur Piperade  Coeur de blé	 Escalope de poulet sauce normande  Gratin de chou-fleur et pomme de terre	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Saint Paulin (BIO)	  Maroilles	Cantafrais	Petit suisse sucré	Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois vanille	 Fruit de saison	 Fromage blanc (BIO) aux pralines roses	Galette aux pommes	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Yaourt aromatisé Brownies	Confiture + pain Jus d'orange	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Galette pépites de chocolat Yaourt à boire



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef



Contient du porc



Végétarien



AOP



Global G.A.P



HVE



Issue de Label



VPF



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



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