

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Pâté* de campagne et cornichon	Potage potiron	Salade verte et dès de mimolette	 Chou-fleur sauce cocktail	  Céleri (BIO) rémoulade
Plat	Sauté de volaille sauce au romarin  Haricot Beurre  Pommes boulangères	 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère	 Rôti de porc* et son jus  Carottes vichy Lentilles (BIO)	  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale Potatoes	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron  Brocolis Riz
Fromage	 Cantal	 Brie (BIO)	Petit suisse aux fruits	Tartare nature	Emmental
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	 Fruit de saison	Barre pâtissière	 Yaourt Vanille (BIO)
Goûter	Biscuit fourré fraise Fromage blanc aromatisé	Confiture + pain Jus d'ananas	Gâteau pompon Lait nature	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Pâte à tartiner + pain Compote pomme

 Contient du porc CE2 Bio Local Recette du chef Végétarien Issue de Label VBF AOP HVE

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	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates	Salade de riz façon niçoise (riz, tomate quartiers, vinaigrette)	 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	 Betterave vinaigrette
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur	Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes
Fromage	Chanteneige	Yaourt aromatisé	 Vache qui rit (BIO)	Tomme blanche	 Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire	Eclair vanille	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Yaourt à boire Gaufrette chocolat	Confiture + pain Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Lait nature	Petit suisse sucré Carré fourré abricots

 Contient du porc CE2 Bio Local Recette du chef Végétarien Issue de Label VBF AOP HVE

Rouge

 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



## Vendredi

 Chou-fleur à la flamande (BIO)

 Filet de merlu sauce hollandaise

  Gratin dauphinois

Fripons

Ile flottante

Pâte à tartiner + pain  
Compote pomme fraise

## Jeudi

### NOUVEL AN CHINOIS

Salade asiatique (carotte, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)

 Nem aux légumes  
Sauce aigre douce

 Riz (BIO) façon cantina's

Petit suisse sucré

 Moelleux chocolat coco

Fruit de saison  
Lait nature

## Mercredi

 Céleri rémoulade

 Rôti de boeuf sauce forestière  
Poêlée de champignons  
Pommes rissolées

Cantadou

 Fruit de saison (BIO)

Biscuit des Flandres  
Yaourt aromatisé

## Mardi

Oeufs durs mayonnaise

 Escalope de volaille sauce poulette  
 Epinards hachés cuisinés  
 Coeur de blé

 Edam (BIO)

 Fromage blanc au spéculoos

Confiture + pain  
Jus de pomme

## Lundi

Entrée Potage légumes verts

Plat  Braisé de porc\* (BIO)  
sauce marengo  
Lingot blanc à la tomate

Fromage  Saint Nectaire

Dessert  Fruit de saison

Goûter Lait aromatisé chocolat  
Gâteau cacao amandes

 Contient du porc  
 Végétarien

 CE2  
 Issue de Label Rouge

 MSC

 Bio  
 VBF

 Pâtisserie du chef

 Local  
 AOP

 Recette du chef  
 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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>LA FÊTE DE LA CRÊPE</b>   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote	 Taboulé	Potage carotte	 Endives vinaigrette
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles	 Omelette Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce bercy  Petits pois à l'oignon	Beignets de calamar Sauce béarnaise   Gratin de brocolis et pomme de terre	  Carbonnade de bœuf (BIO) Pâtes
Fromage	Buchette de chèvre	St Morêt	Rondelé nature	  Maroilles	Mimolette
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat
Goûter	Fruit de saison Yaourt à boire	Petit suisse aux fruits Gâteau fraise	Purée de pomme Petit pain chocolat	Fromage blanc nature sucré Quatre quart	Confiture + pain Jus d'ananas

 Contient du porc  
 Végétarien

 CE2  
 Issue de Label Rouge

 Bio  
 VBF

 Local  
 AOP

 Recette du chef  
 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

 Global G.A.P

 MSC

 Pâtisserie du chef

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	  Carottes râpées (BIO) persillées	Salade iceberg aux croûtons	Crêpe au fromage	Potage légumes	 Betterave vinaigrette à l'ancienne
Plat	Pilons de poulet rôti et son jus  Haricot vert Riz	  Rôti de porc* à l'ancienne Blé  Chou-fleur au beurre (BIO)	 Boulettes de boeuf sauce cumin   Purée crécy (pommes de terre, carottes)	  Pates BIO façon mac and cheese de butternut	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites
Fromage	Coulommiers	Vache picon	 Cantal	Yaourt nature sucré	Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Cake citron	 Purée de pomme (BIO)	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	Fruit de saison Lait nature	Confiture + pain Yaourt à boire	Lait aromatisé chocolat Gaufre flash	Madeleine Flan saveur caramel

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Haricot vert vinaigrette	Carottes jaunes râpées vinaigrette	Salade mimosa	 Céleri râpé (BIO) rémoulade au paprika	Potage potiron
Plat	  Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Pâtes Piperade	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Flageolets verts au thym	 Poisson meunière Gratin de poireaux et pomme de terre	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous  Semoule (BIO)	 Cheese burger Potatoes
Fromage	 Pont l'Evêque	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits	Edam	 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	 Yaourt nature sucré (BIO)	Gaufrette vanille	Crème dessert pistache	 Fruit de saison
Goûter	Brownies Lait nature	Pâte à tartiner + pain Jus d'orange	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	Spécialité pomme banane Moelleux au citron	Croissant Fromage blanc aromatisé

 Contient du porc  
 Végétarien

 CE2  
 Issue de Label Rouge

 Global G.A.P.

 MSC

 Bio  
 VBF

 Pâtisserie du chef

 Local  
 AOP

 Recette du chef  
 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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Salami danois* et cornichon	 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)	Salade de pomme de terre sauce fromage blanc et ciboulette	Potage légumes	 Emincé de chou rouge rémoulade
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Epinards hachés cuisinés Riz	 Parmentier végétarien	Cordon bleu (volaille) Gratin de butternut	 Steak haché de boeuf sauce barbecue  Pâtes (BIO)	  Sauté de porc* (BIO) sauce curry Semoule Légumes tajines
Fromage	 Emmental (BIO)	Tomme des Pyrénées	Recette Madame Loïk	 Saint Nectaire	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison	Semoule au lait	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Tarte aux pommes
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait	 Spécialité pomme abricot Madelon	Petit suisse aux fruits Gâteau marbré cacao	Confiture + pain Jus d'orange	Fruit de saison Yaourt à boire

 Contient du porc  
 Végétarien

 CE2  
 Issue de Label Rouge

 Global G.A.P

 MSC

 Bio  
 VBF

 Pâtisserie du chef  VPF

 Local  
 AOP

 Recette du chef  
 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