


SEMAINE DES CARNAVALS

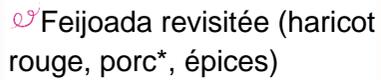
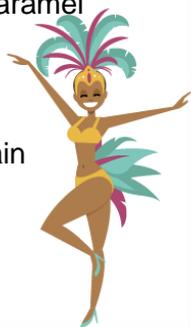
Lundi

Entrée	NICE Salade niçoise
Plat	    Daube de boeuf (BIO) à la niçoise Semoule Ratatouille de légumes
Fromage	Tomme noire
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Yaourt nature sucré Gâteau pompon

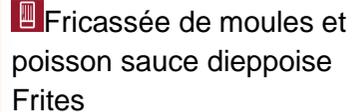
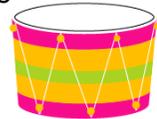
Mardi

DUNKERQUE  Potage du jour (BIO)	Emincé de volaille sauce waterzooï Pommes Vapeur 
Petit suisse aux fruits	
Beignet à la pomme	
Fruit de saison	
Lait nature	

Mercredi

RIO Salade salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme, mayo, citron, persil)	  Riz (BIO) Batonnière de légumes
Chantaillou	
Flan saveur caramel	
Confiture + pain	
Jus d'orange	

Jeudi

BINCHE  Salade d'endives aux pommes	 Frites
  Maroilles	
 Fruit de saison (BIO)	
Lait aromatisé chocolat	
Gaufrette vanille	

Vendredi

VENISE  Salade arlequin (chou rouge, céleri, olive) 	  Tortelloni provençale (BIO)   Fromage râpé (BIO)
Fripons	
 Fromage blanc façon straciatella	
Pâte à tartiner + pain	
Jus de pomme	



Bio



Local



Recette du chef



VBF



Contient du porc



Végétarien



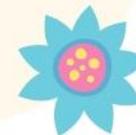
AOP



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

Entrée Salade de pomme de terre sauce ciboulette

Plat Cordon bleu (volaille)
Blé
Courgettes (BIO) crémees

Fromage Pont l'Evêque

Dessert Fruit de saison

Goûter Bâton de chocolat
Pain au lait

Mardi

Céleri (BIO) au fromage blanc

Rôti de porc* sauce dijonnaise
Carotte vichy
Lingot blanc

Cantadou

Gaufre Liégeoise

Spécialité pomme banane
Lait aromatisé chocolat

Mercredi

Salade de mâche aux noix

Paupiette de veau sauce normande
Beignets de chou-fleur

Emmental

Fruit de saison (BIO)

Petit suisse aux fruits
Biscuit fourré fraise

Jeudi

Potage tomates

Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise
Fromage râpé (BIO)
Pâtes

Yaourt nature sucré

Cake

Fruit de saison
Lait nature

Vendredi

Oeufs durs mayonnaise

Hoki doré au beurre sauce napolitaine
Haricot vert
Pommes campagnardes

Vache qui rit (BIO)

Liégeois chocolat

Confiture + pain
Jus d'orange





SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ANGLAIS   Coleslaw 	PORTUGAIS  Chorizo* 	ESPAGNOL Poivrons au vinaigre balsamique 	ITALIEN  Tomate (BIO) mozzarella 	ALLEMAND Potage asperges 
Plat	  Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre)	 Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates  Coeur de blé	 Paëlla* sans fruits de mer	 Pizza au fromage Salade iceberg	 Saucisse de Francfort* sauce au curry Frites
Fromage	Mimolette	 Cantal	Tomme des Pyrénées	Petit suisse sucré	 Edam (BIO)
Dessert	Riz au lait	 Fruit de saison (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison	 Moelleux pomme
Goûter	Madeleine Fruit de saison	Gâteau abricots Fromage blanc aromatisé	Purée pomme cassis Quatre quart	Confiture + pain Lait aromatisé chocolat	Petit suisse sucré Compote Pomme Gourde





Lundi

Entrée Potage légumes

Plat Emincé de poulet sauce poulette
Riz pilaf avec oignons

Fromage Camembert (BIO)

Dessert Fruit de saison

Goûter Bâton de chocolat
Pain au lait

Mardi

Carottes râpées (BIO)
vinaigrette

Omelette
Purée de courges butternut

Fripons

Flan saveur chocolat

Fruit de saison
Carré fourré pommes

Mercredi

Chou blanc Alsacien

Pavé au veau haché sauce cumin
Blé
 Epinards hachés (BIO)
cuisinés

Gouda

Yaourt au fruit mixé

Confiture + pain
Jus d'orange

Jeudi

Mâche aux croûtons

Filet de merlu sauce façon
beurre blanc
 Gratin de chou-fleur et
pomme de terre

Rondelé nature

Fruit de saison (BIO)

Lait aromatisé chocolat
Moelleux au citron

Vendredi

Crêpe au fromage

Sauté de porc* (BIO) à
la diable
Petits pois à la française

Saint Nectaire

Spécialité pomme mirabelle

Petit suisse aux fruits
Biscuit des Flandres





Lundi

Entrée	 Rillettes de thon
Plat	  Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière Poêlée de champignons   Gratin dauphinois
Fromage	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Yaourt aromatisé Gaufre flash

Mardi

Entrée	 Céleri rémoulade
Plat	 Cari de lentilles Riz
Fromage	Tartare nature
Dessert	 Fromage blanc (BIO) au spéculoos
Goûter	Confiture + pain Jus de pomme

Mercredi

Entrée	Potage carotte
Plat	  Jambon blanc*   Fromage râpé (BIO) Pâtes Sauce jus de thym
Fromage	 Saint Paulin (BIO)
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Lait aromatisé chocolat Biscuit fourré chocolat

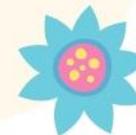
Jeudi

Entrée	 Tomate au persil (BIO)
Plat	 Escalope de volaille sauce barbecue  Haricots beurre Pommes rissolées
Fromage	Chanteneige
Dessert	Cocktail de fruits
Goûter	Pâte à tartiner + pain Yaourt à boire

Vendredi

Entrée	 Chou-fleur sauce cocktail
Plat	 Poisson meunière  Semoule (BIO) Piperade
Fromage	Yaourt nature sucré
Dessert	Tarte citron
Goûter	Fruit de saison Lait nature





Lundi

Entrée	 Panais rémoulade
Plat	 Chipolata* grillée et son jus  Carotte vichy  Lentilles (BIO)
Fromage	St Morêt
Dessert	Crème dessert pistache
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait

Mardi

Entrée	  Carottes cuites au curry
Plat	 Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine   Ecrasé de pomme de terre
Fromage	Carré de l'Est
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Sablé de retz Yaourt à boire

Mercredi

Entrée	Salade verte et dès d'emmental
Plat	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Brie
Dessert	 Spécialité pomme pêche
Goûter	Fromage blanc nature sucré Croissant

Jeudi

Entrée	 Concombre (BIO) à la crème
Plat	 Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella
Fromage	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Marbré cacao
Goûter	Fruit de saison Lait nature

Vendredi

Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	 Cheese burger Potatoes
Fromage	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Carré fourré abricots Lait aromatisé chocolat



Bio
Végétarien



Local
AOP



Recette du chef
Global G.A.P



Saveur en Or



VBF
Issue de Label
Rouge



Pâtisserie du chef



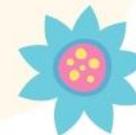
Contient du porc
VPF



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



Lundi

Entrée   Carottes râpées (BIO)
persillées

Plat  Samoussa aux légumes et
son jus
Semoule aux petits légumes

Fromage Carré frais

Dessert Ile flottante

Goûter Spécialité pomme framboise
Ourson fourre chocolat

Mardi

 Endives vinaigrette

  Boulettes de boeuf (BIO)
sauce curry
 Haricot vert
 Pommes boulangères

Buchette de chèvre

 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

Confiture + pain
Jus d'orange

Mercredi

 Pizza royale*

Rôti de dinde sauce à
l'ancienne
Beignets de courgettes

Yaourt nature sucré

 Fruit de saison (BIO)

Petit suisse aux fruits
Barre pâtissière

Jeudi

 Tomate (BIO) sauce basilic

   Emincé de porc*
sauce brune
Poêlée de champignons
Riz

Cantadou

Chou à la crème vanille

Fruit de saison
Lait aromatisé chocolat

Vendredi

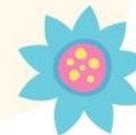
Macédoine mayonnaise

Thon à la tomate
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

  Maroilles

 Fruit de saison

Pâte à tartiner + pain
Lait nature



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

 Betterave vinaigrette

Concombre à la menthe

REPAS DU PRINTEMPS


 Pâte* de campagne et cornichon

 Salade bulgare

Plat

 Parmentier végétarien

 Braisé de porc* (BIO)
sauce marengo
Ratatouille de légumes
 Coeur de blé


 Sauté de veau printanier
Pommes de terre noisette
 Petits pois à l'oignon

 Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Fromage

 Saint Nectaire

Tomme noire

Petit suisse aux fruits

Recette Madame Loïk

Dessert

 Fruit de saison (BIO)

 Yaourt vanille (BIO)


 Pâtisserie au chocolat +
chocolat

 Fruit de saison

Goûter

Fromage blanc nature sucré
Galette BretonnePurée de pomme
Petit pain chocolatFruit de saison
Yaourt à boireConfiture + pain
Lait aromatisé chocolat

Bio



Local



Recette du chef



VBF



Contient du porc



CE2



Végétarien



HVE



AOP



Global G.A.P



Issue de Label Rouge



VPF



MSC



Label rouge



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



MSC



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