













	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes et Céleri rapés		Salade Strasbourgeoise*	Potage potiron	 Pâté* de campagne
Plat	 Egréné végétal + sauce tomate Fromage râpé Coquillettes		Paëlla au poulet sans fruits de mer	 Sauté de boeuf aux olives Semoule	   Rôti de porc* sauce dijonnaise  Brocolis  Pomme vapeur (BIO)
Fromage	Petit suisse sucré		Fromage ovale	Mimolette	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison		Crème dessert chocolat	Yaourt aux fruits	 Crème dessert vanille (BIO)
Goûter	Galette Bretonne Flan saveur vanille		Purée de pomme Biscuit fourré fraise	Pâte à tartiner + pain Jus d'orange	Moelleux fourré cacao Fruit de saison



Local



VBF



CE2



Contient du porc



Issue de Label Rouge



Bio



Végétarien















VPF



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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Velouté tomates	Macédoine mayonnaise	 Betterave vinaigrette	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise
Plat	 Emincé de volaille sauce catalane Riz Duo de carottes et navets	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Pavé au veau haché Sauce tomate Frites	 Rôti de boeuf Sauce Provençale Piperade  Coquillettes (BIO)	 Pavé de colin sauce crème Purée de pomme de terre Salade iceberg
Fromage	 Camembert (BIO)	Vache picon	Carré frais	Petit suisse sucré	Brie
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé	Carré fourré fraise	 Fruit de saison	 Crème dessert vanille (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat + pain Yaourt à boire	Spécialité pomme coing Madeleine aux pépites de chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire	Beurre + pain Lait nature	Jus de pomme Gâteau abricots



Local



Issue de Label



Contient du porc



Végétarien



VPF



CE2



VBF



Bio

Rouge



Global G.A.P.


















Recette 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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Potage du jour (BIO)	  Coleslaw	Radis croque sel	Roulade de surimi mayonnaise	Salade mimosa
Plat	  Falafels (BIO) sauce orientale  Duo de carotte et pomme de terre	 Gratin de pâtes au jambon* Fromage râpé	 Rôti de boeuf Ketchup (dosette) Pommes de terre Rostis	 Blanquette de poisson sauce à l'ancienne Riz Légumes du bouillon	 Emincé de volaille sauce barbecue Potatoes
Fromage	Emmental	 Petit suisse fruit (BIO)	Camembert	Edam	Cantafrais
Dessert	Gaufre chocolat	 Fruit de saison	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Fruit de saison	 Compote de pomme
Goûter	Yaourt aromatisé Fruit de saison	Jus d'orange Fromage à tartiner + pain	Purée pomme pêche Petit pain chocolat	Bâton de chocolat + pain Lait nature	Moelleux fourré cacao Flan saveur vanille

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Betterave vinaigrette	  Coleslaw	Pizza au fromage	Radis croque sel	 Potage du jour (BIO)
Plat	  Sauté de boeuf (BIO) à la basquaise Ratatouille de légumes Riz	 Tranche de colin sauce hollandaise  Haricot vert Pomme Vapeur	Cordon bleu (volaille) Purée de petits pois et pommes de terre	   Rôti de porc* Sauce Brune Pomme de terre/ fromage à raclette	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Pâtes
Fromage	Petit suisse sucré	Coulommiers	Vache picon	Emmental	 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	Barre pâtissière	Crème dessert caramel	 Compote de pomme	 Fruit de saison
Goûter	Confiture + pain Lait aromatisé chocolat	 Spécialité Poire Yaourt aromatisé	Fruit de saison Brownies	Flan saveur vanille Moelleux fraise	Pâte à tartiner + pain Lait nature



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage poireaux	 Céleri rémoulade	Oeufs durs mayonnaise	  Coleslaw	Macédoine mayonnaise
Plat	 Emincé de volaille sauce crème  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles	 Boulettes de boeuf sauce yassa Brunoise de légumes  Pâtes (BIO)	 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	Camembert	Edam	Gouda
Dessert	 Fruit de saison	Cookie Pépite chocolat noir	 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison	Gélifié saveur chocolat
Goûter	Bâton de chocolat + pain Lait nature	Fruit de saison Yaourt à boire	Yaourt nature sucré Mini cake pépite chocolat	Beurre + pain Lait aromatisé chocolat	Jus d'orange Ourson fourré chocolat

 Local	 Contient du porc	 Végétarien	 VBF
 Issue de Label Rouge	 VPF	 CE2	 Bio
 Global G.A.P	 Recette du chef	 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	Potage carotte
Plat	 Parmentier végétarien Salade iceberg
Fromage	Chanteneige
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Jus de pomme Fromage à tartiner + pain

## Mardi




  Carottes râpées	 Taboulé
 Pavé de colin sauce aurore Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri) Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes
Mimolette	Recette Madame Loïk
 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison
Purée de pomme Madeleine	Petit suisse sucré Carré fourré abricots












## Mercredi

## Jeudi

<b>REPAS DE FÊTES</b> Oeufs durs au surimi mayonnaise	
Pépite de volaille sauce marron	 Haricot vert
Pommes de terre sourires	
Bûche pâtissière, clémentine, petit chocolat	
Fruit de saison Lait aromatisé chocolat	

## Vendredi

 Betterave vinaigrette
 Egréné de boeuf à la bolognaise Pâtes
Petit suisse aux fruits
 Fruit de saison (BIO)
Pâte à tartiner + pain Jus d'orange

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Coleslaw	Salade verte et dès de mimolette	 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 daupinois		 Egréné de boeuf sauce chili Riz
Fromage	Tomme noire	 Pont l'Evêque	Carré de l'Est		Chanteneige
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Eclair vanille		 Fruit de saison
Goûter	 Spécialité Poire Moelleux fourré cacao	Beurre + pain Yaourt à boire	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat		Petit suisse aux fruits Gâteau fraise



Local



Contient du porc



Végétarien



VBF

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.



VPF



CE2



Bio



Global G.A.P



Recette du chef

\*Présence de porc













MSC






HVE




AOP


	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Betterave vinaigrette	Céleri râpé rémoulade au paprika	 Trio de carotte, céleri et maïs		Potage potiron
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Semoule aux petits légumes	  Tartiflette* (pommes de terre, lardons, oignons, fromage à tartiflette) Salade iceberg	Nuggets de poulet plein filet Sauce Barbecue Gratin de patate douce		 Poisson meunière Sauce béarnaise Fromage râpé Pâtes
Fromage	Vache picon	Petit suisse sucré	Camembert		 Cantal
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Cake aux pépites de chocolat		 Fruit de saison
Goûter	Purée pomme pêche Moelleux au citron	Confiture + pain Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire		Petit suisse aux fruits Madeleine

 Local
  Contient du porc
  Végétarien

 VPF
  CE2
  Bio
  HVE
  AOP

 VBF

 Global G.A.P
  Pâtisserie du chef

 Issue de Label Rouge

 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