














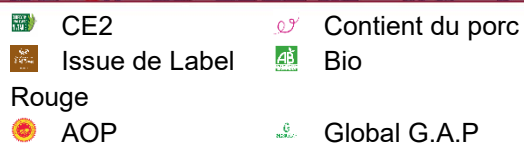


	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Velouté de potiron	 Chou blanc vinaigrette	Macédoine mayonnaise	 Carottes râpées	 Betteraves sauce mimosa
Plat	 Jambon blanc* Pomme de terre/ fromage à raclette	 Emincé de poulet sauce colombo Riz Pilaf avec oignons  Haricot vert à l'échalote (BIO)	Boulettes au mouton façon tajine Poêlée de courgette Semoule	 Colin d'Alaska pané  Chou-fleur (BIO)  Pommes de terre (BIO) sauce blanche	 Nuggets végétal Ketchup (dosette)  Coquillettes (BIO)
Fromage	Vache picon	 Saint Nectaire	Chantailou	 Yaourt nature sucré (BIO)	Rondelé nature
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Galettes aux pommes	Gélifié saveur vanille	 Fruit de saison	Yaourt aromatisé
Goûter	Bâton de chocolat + pain Lait nature	Petit suisse sucré Jus d'orange	Purée pomme cassis Carré fourré pommes	Jus de pomme Fromage à tartiner + pain	Fruit de saison Madelon





Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

 Local	 HVE	 CE2	 Contient du porc
 Saveur en Or	 VPF	 Issue de Label Rouge	 Bio
 MSC	 Végétarien	 AOP	 Global G.A.P

*Lundi**Mardi**Mercredi**Jeudi**Vendredi*

Entrée   Emincé de chou rouge  
rémoulade



Plat   Falafels (BIO) sauce  
tomate  
Ratatouille de légumes  
Semoule

Fromage Edam

Dessert Flan saveur vanille

Goûter Spécialité pomme banane  
Biscuit fourré fraise

 Taboulé



  Sauté de boeuf (BIO)  
sauce forestière  
Riz créole

Petit suisse sucré

 Fruit de saison

Beurre + pain  
Yaourt à boire

  Coleslaw


  Rôti de porc\* sauce  
provençale  
Lingot blanc à la tomate  
Pomme Vapeur

Emmental


Crème dessert caramel

Moelleux fourré cacao  
Fruit de saison

Potage légumes




Cordon bleu (volaille)  
Sauce napolitaine  
 Fusillis

Recette Madame Loïk


 Compote de pomme

Pâte à tartiner + pain  
Jus d'orange

Tarte au fromage

 Pavé de hoki sauce  
hollandaise  
  Ecrasé de pomme de  
terre

Carré de l'Est

 Fruit de saison (BIO)

Palet Breton  
Fromage blanc aromatisé



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Saveur en Or

VPF

Issue de Label  
Rouge

Bio



MSC



Végétarien

AOP



Global G.A.P

















Recette du chef



VBF

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	 Chou-fleur sauce cocktail	Trio de carotte, céleri et maïs	 Betterave vinaigrette	Salade aux croûtons	Potage carotte
Plat	 Emincé de poulet sauce normande  Riz (BIO) pilaf	 Lentilles sauce tomate façon bolognaise  Pâtes	Pavé au veau haché sauce brune Petits pois à l'étuvée carottes	 Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)	 Colin pané quartier citron Boulgour aux petits légumes
Fromage	Fraidou	Gouda	Edam	 Petit suisse fruit (BIO)	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat	 Compote de pomme	 Cake à la cannelle	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Petit suisse sucré Brownies	Bâton de chocolat + pain Jus de pomme	Yaourt nature sucré Mini cake pépite chocolat	Flan saveur vanille Fruit de saison	Confiture + pain Yaourt à boire



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc



VPF



Issue de Label Rouge



Bio



MSC



Végétarien



AOP



Global G.A.P


















Recette du chef



VBF



Pâtisserie du chef

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage tomates	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Pizza au fromage	Macédoine mayonnaise	Potage parmentier
Plat	Bouchée de poulet mariné oriental Riz aux petits légumes	  Couscous végétarien sauce au ras el hanout Légumes couscous Semoule	Nuggets de poulet plein filet Sauce tomate Jardinière 4 légumes	 Colin d'Alaska pané Sauce catalane  Coeur de blé  Haricots verts	  Rôti de porc* sauce aux oignons Purée de pomme de terre  Brocolis
Fromage	 Pont l'Evêque	Emmental	Rondelé nature	 Yaourt nature sucré (BIO)	Mimolette
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat	 Fruit de saison	 Fruit de saison (BIO)	 Compote de pomme
Goûter	Jus de pomme Fromage à tartiner + pain	Fruit de saison Gâteau abricots	Petit suisse aux fruits Petit pain chocolat	Flan saveur vanille Madeleine aux pépites de chocolat	Pâte à tartiner + pain Lait aromatisé chocolat



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

VPF

Issue de Label Rouge

Bio

MSC

Végétarien

















AOP

Global G.A.P

Recette du chef

VBF

Pâtisserie du chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	 Céleri rémoulade	 Taboulé	 Nem de légumes	Oeufs durs mayonnaise
Plat	 Omelette Sauce tomate   Pâtes	Knack volaille et son jus Lentilles  Carottes	Beignets de calamar Sauce tartare Purée de pomme de terre	 Sauté de poulet au caramel  Riz façon cantonais	 Filet de hoki sauce citron  Epinards hachés cuisinés  Pommes de terre persillées
Fromage	Gouda	Saint Paulin	Coulommiers	Fripons	Vache picon
Dessert	Crêpe sucrée	 Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé	 Fruit de saison	 Fruit de saison
Goûter	Jus de pomme Fromage blanc aromatisé	Bâton de chocolat + pain Yaourt à boire	 Spécialité pomme abricot Gâteau fraise	Petit suisse aux fruits Moelleux fourré cacao	Beurre + pain Lait aromatisé chocolat



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Savoir en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

VPF



Issue de Label Rouge



Bio



MSC



Végétarien

AOP



Global G.A.P



















Recette du chef



VBF



Pâtisserie du chef

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage légumes verts	 Betterave (BIO) vinaigrette	 Chou-fleur sauce cocktail	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Salade iceberg vinaigrette
Plat	 Carbonara* (lardons*) Fromage râpé   Pâtes	 Curry de pois chiches, courgette (BIO) et pulpe de tomate Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  Pomme vapeur (BIO)	 Lasagne de boeuf VBF	 Pavé de colin sauce curry coco  Riz (BIO)	Emincé de volaille façon kebab sauce blanche  Pommes de terre rissolées
Fromage	 Yaourt nature sucré (BIO)	Mimolette	Fromage frais nature (carré croc lait)	Camembert	Edam
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Beignet au chocolat	 Fruit de saison	Crème dessert chocolat	 Compote de pomme
Goûter	Confiture + pain Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire	Petit suisse sucré Gaufre flash	Fruit de saison Moelleux au citron	Jus de pomme Fromage à tartiner + pain



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Savoire en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc



VPF



Issue de Label Rouge



Bio



MSC



Végétarien



AOP



Global G.A.P





Recette du chef



VBF



Pâtisserie du chef

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage potiron	 Carottes râpées à l'orange	Crêpe au fromage	 Céleri rémoulade	 Taboulé
Plat	 Samoussa aux légumes et son jus Riz	Curry de poulet Batonnière de légumes Semoule	 Rôti de porc* sauce marengo Potatoes Petits pois	 Sauté de boeuf façon pot au feu Pâtes	Tranche de colin gratiné Pommes vapeurs Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Gouda	Camembert	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Edam
Dessert	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	 Compote de pomme	 Fruit de saison	Eclair au chocolat
Goûter	Fruit de saison Ourson fourre chocolat	Spécialité pomme banane Moelleux fraise	Yaourt nature sucré Mini cake pépite chocolat	Beurre + pain Lait aromatisé chocolat	Fruit de saison Yaourt à boire



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

VPF



Issue de Label Rouge



Bio



MSC



Végétarien

AOP



Global G.A.P













Recette du chef



VBF



Pâtisserie du chef

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Macédoine mayonnaise	 Rillettes de porc* et cornichons	  Coleslaw	Potage légumes	Betteraves rouges à la crème
Plat	Rôti de dinde Sauce napolitaine Pâtes	 Hachis parmentier Salade iceberg	 Saucisse de Strasbourg* et son jus Pommes vapeurs Lentilles aux oignons	Pavé au saumon haché sauce crème Riz  Carotte vichy	 Falafel quinoa sauce Tomate Ratatouille de légumes Semoule
Fromage	Saint Paulin	Emmental	Mimolette	Fraidou	Chèvre
Dessert	Yaourt nature sucré	 Fruit de saison	Flan saveur chocolat	 Fruit de saison	 Cake citron
Goûter	Fruit de saison Gâteau marbré cacao	Bâton de chocolat + pain Yaourt à boire	Purée de pomme Roulé framboise	Petit suisse aux fruits Madelon	Fromage blanc nature sucré Jus d'orange



Local



HVE



CE2



Contient du porc



Savoire en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

\*Présence de porc

VPF



Issue de Label Rouge



Bio



MSC



Végétarien

AOP



Global G.A.P



Recette du chef



VBF



Pâtisserie du chef