

## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi




## Vendredi

Entrée


Plat


Fromage

Dessert

Sauté de volaille sauce au romarin  
 Haricot Beurre  
 Pommes boulangères  
 Fricassé de colin sauce à l'aneth

 Cantal




 Fruit de saison (BIO)

 Pâtes petits pois tomates sauce crème fromagère




 Brie (BIO)

Flan saveur chocolat

Salade verte et dès de mimolette



 Rôti de porc\* et son jus  
 Carottes vichy  
 Lentilles (BIO)  
 Galette panée pois légumes sauce suprême


 Fruit de saison

  Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  
 Potatoes  
 Boulettes au soja tomate et basilic sauce tomate

Tartare nature

Barre pâtissière

  Céleri (BIO) rémoulade

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce citron  
 Brocolis  
 Riz

 Yaourt Vanille (BIO)



Bio



Local



CE2



Recette du chef



Végétarien



Contient du porc



Issue de Label Rouge



VBF























AOP



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	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Potage tomates		 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	
Plat	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur  Pavé de colin sauce dijonnaise	Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry
Fromage			 Vache qui rit (BIO)		 Pont l'Evêque
Dessert	Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire	Eclair vanille	 Fruit de saison



Bio



Local



CE2



Recette du chef



MSC



Végétarien



Contient du porc



Issue de Label Rouge



VBF



AOP



HVE



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

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi



Entrée


Plat

Fromage

Dessert



 Céleri rémoulade


 Rôti de boeuf sauce forestière  
 Poêlée de champignons  
 Pommes rissolées  
 Pavé fromager sauce normande


 Fruit de saison (BIO)



NOUVEL AN CHINOIS

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






















 Nem aux légumes  
 Sauce aigre douce  
 Riz (BIO) façon cantonais

 Moelleux chocolat coco

 Chou-fleur à la flamande (BIO)



 Filet de merlu sauce hollandaise  
 Gratin dauphinois

Ile flottante

	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			 Endives vinaigrette
Plat	  Jambon blanc* Sauce aux oignons  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles  Falafel quinoa sauce à l'oignon	 Omelette Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce bercy Pommes vapeurs  Petits pois à l'oignon Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate	Beignets de calamar Sauce béarnaise   Gratin de brocolis et pomme de terre	  Carbonnade de bœuf (BIO) Pâtes  Pavé de colin sauce crème
Fromage			Rondelé nature	  Maroilles	
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison	 Yaourt brassé banane (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	Liégeois chocolat

**Lundi**

Entrée   Carottes râpées (BIO)  
persillées





Plat Pilons de poulet rôti et son jus  
 Haricot vert  
Riz  
 Haricots rouges, maïs et  
concassée de tomate

Fromage

Dessert  Fromage blanc façon  
straciatella





**Mardi**

Salade iceberg aux croûtons


  Rôti de porc\* à  
l'ancienne  
Blé  
 Chou-fleur au beurre (BIO)  
 Pavé de colin sauce  
brestoise

 Cake citron

**Mercredi**



 Boulettes de boeuf sauce  
cumin  
  Purée crécy (pommes de  
terre, carottes)  
 Galette de soja tomate  
basilic sauce poivrade

 Cantal

 Purée de pomme (BIO)


**Jeudi**

Potage légumes


  Pates BIO façon mac  
and cheese de butternut

 Fruit de saison

**Vendredi**

 Fricassée de moules et  
poisson sauce dieppoise  
Frites

Fromage frais nature (carré  
croc lait)


 Fruit de saison (BIO)

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




Entrée



Carottes jaunes râpées  
vinaigrette


Salade mimosa




 Céleri râpé (BIO)  
rémoulade au paprika



Plat

  Sauté de boeuf (BIO) à  
la basquaise  
Pâtes  
Piperade  
 Fricassé de colin sauce  
nantua

 Saucisse de Strasbourg\* et  
son jus  
Pommes vapeurs  
Flageolets verts au thym  
 Roulé végétal et son jus

 Poisson meunière  
Gratin de poireaux et pomme  
de terre

  Couscous végétarien  
sauce au ras el hanout  
Légumes couscous  
 Semoule (BIO)

 Cheese burger  
Potatoes  
 Cheese végétarien

Fromage

 Pont l'Evêque

 Camembert (BIO)

Dessert

 Fruit de saison

 Yaourt nature sucré (BIO)

Gaufrette vanille

Crème dessert pistache

 Fruit de saison

**Lundi**


**Mardi**

**Mercredi**



**Jeudi**

**Vendredi**


Entrée




 Salade beaucaire (endive, pomme, betterave) (BIO)


Plat






 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  
 Epinards hachés cuisinés  
Riz

 Parmentier végétarien

Cordon bleu (volaille)  
Gratin de butternut  
 Carré fromage fondu

 Steak haché de boeuf sauce barbecue  
 Pâtes (BIO)  
 Poisson meunière sauce crème

 Emincé de chou rouge rémoulade

   Sauté de porc\* (BIO) sauce curry  
Semoule  
Légumes tajines  
  Curry de pois chiches et carottes


Fromage  Emmental (BIO)


Recette Madame Loïk

 Saint Nectaire

Dessert  Fruit de saison

Semoule au lait

 Fruit de saison (BIO)

 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

Tarte aux pommes