

SEMAINE DES CARNAVALS

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

NICE




DUNKERQUE


RIO





BINCHE


VENISE





Plat

  Daube de boeuf (BIO) à la niçoise
 Semoule
 Ratatouille de légumes
 Falafel quinoa sauce provençale

Emincé de volaille sauce waterzooï
 Pommes Vapeur
 Waterzooï de poisson

 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)
 Riz (BIO)
 Battonnière de légumes
  Chili végétarien (égrené végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise
 Frites

  Tortelloni provençale (BIO)
  Fromage râpé (BIO)

Fromage

Tomme noire

Dessert


 Fruit de saison

Beignet à la pomme

Flan saveur caramel

  Maroilles

 Fruit de saison (BIO)

 Fromage blanc façon straciatella


Bio



Végétarien



Local



Recette du chef



MSC



AOP



VBF



Contient du porc



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






 Céleri (BIO) au fromage blanc

Salade de mâche aux noix





Potage tomates


Plat

Cordon bleu (volaille)
Blé
 Courgettes (BIO) crémees
 Carré fromage fondu



 Rôti de porc* sauce dijonnaise
 Carotte vichy
 Lingot blanc
 Mijoté de patate douce et lingots blancs


Paupiette de veau sauce normande
Beignets de chou-fleur
Paupiette du pêcheur sauce aux herbes


 Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise

 Fromage râpé (BIO)
Pâtes

Hoki doré au beurre sauce napolitaine
 Haricot vert
Pommes croustillantes aux herbes

Fromage


 Pont l'Evêque

 Vache qui rit (BIO)

Dessert

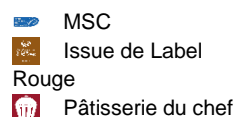
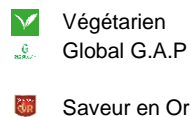
 Fruit de saison


 Gaufre Liégeoise

 Fruit de saison (BIO)

 Cake

Liégeois chocolat



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





SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ANGLAIS Coleslaw	PORTUGAIS 	ESPAGNOL Poivrons au vinaigre balsamique	ITALIEN Tomate (BIO) mozzarella	ALLEMAND
Plat	Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre) Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)	Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates Coeur de blé	Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	Pizza au fromage Salade iceberg	Saucisse de Francfort* sauce au curry Frites Roulé végétal sauce au curry
Fromage		Cantal			Edam (BIO)
Dessert	Riz au lait	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert vanille (BIO)	Fruit de saison	Moelleux pomme





Lundi


Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


Entrée


 Carottes râpées (BIO)
vinaigrette



 Chou blanc Alsacien



Mâche aux croûtons





Plat

 Emincé de poulet sauce
poulette
Riz pilaf avec oignons
 Falafel plat sauce aux
herbes

 Omelette
Purée de courges butternut

 Pavé au veau haché sauce
cumin
Blé
 Epinards hachés (BIO)
cuisinés
 Pépites de colin dorées aux
3 céréales sauce crème

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

   Sauté de porc* (BIO) à
la diable
Pommes vapeurs
Petits pois à la française
 Galette de boulgour, pois
chiche et emmental à
l'orientale sauce tomate

Fromage

 Camembert (BIO)

 Saint Nectaire

Dessert

 Fruit de saison

Flan saveur chocolat

Yaourt au fruit mixé

 Fruit de saison (BIO)

 Spécialité pomme mirabelle


Bio



Recette du chef



VBF



Végétarien



MSC

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


Contient du porc



Local



AOP



Global G.A.P

Issue de Label
Rouge

*Présence de porc



VPF



CE2



HVE



Saveur en Or



Pâtisserie du chef



Lundi


Mardi


Mercredi


Jeudi

Vendredi






Entrée


 Céleri rémoulade






 Tomate au persil (BIO)




 Chou-fleur sauce cocktail



Plat

  Sauté de boeuf (BIO)
sauce forestière
Poêlée de champignons
  Gratin dauphinois
 Fricassée de poisson blanc
sauce ciboulette

 Cari de lentilles
Riz

  Jambon blanc*
Sauce jus de thym
  Fromage râpé (BIO)
Pâtes
 Bouchée de blé et pois au
pistou jus de 4 épices

 Escalope de volaille sauce
barbecue
 Haricots beurre
Pommes rissolées
 Palet montagnard sauce
barbecue

 Poisson meunière
 Semoule (BIO)
Piperade


Fromage

 Pont l'Evêque

 Saint Paulin (BIO)

Dessert

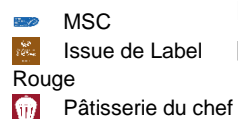
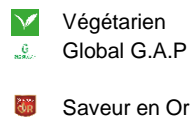
 Fruit de saison

 Fromage blanc (BIO) au
spéculoos

 Fruit de saison

Cocktail de fruits

Tarte citron



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

Panais rémoulade

Plat

Chipolata* grillée et son jus

Carotte vichy

Lentilles (BIO)

Roulé végétal et son jus

Emincé de volaille (BIO)
sauce napolitaine

Ecrasé de pomme de terre

Fricassé de colin sauce nantua

Salade verte et dès d'emmental

Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème

Riz (BIO)

Fondue de poireaux à la crème

Concombre (BIO) à la crème

Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella

Cheese burger
Potatoes

Cheese végétarien

Fromage

Carré de l'Est

Cantal

Dessert

Crème dessert pistache

Fruit de saison

Spécialité pomme pêche

Marbré cacao

Fruit de saison (BIO)



Bio



Contient du porc



Recette du chef



Local



VBF



AOP



HVE



Végétarien



Global G.A.P



Saveur en Or



MSC



Issue de Label Rouge



Pâtisserie 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





Lundi


Mardi

Mercredi


Jeudi






Vendredi


Entrée



 Carottes râpées (BIO)
persillées


Plat




 Samoussa aux légumes et
son jus
Semoule aux petits légumes





 Boulettes de bœuf (BIO)
sauce curry
 Haricot vert
 Pommes boulangères
 Boulette panée de blé
façon thaï sauce orientale

 Pizza royale*
Quiche au fromage

 Rôti de dinde sauce à
l'ancienne
Beignets de courgettes
 Galette de soja tomate
basilic sauce poivrade

 Tomate (BIO) sauce basilic


 Emincé de porc*
sauce brune
Poêlée de champignons
Riz
 Blanquette de légumes

 Thon à la tomate

 Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)


Fromage


Buchette de chèvre


 Maroilles

Dessert

Ile flottante

 Fromage blanc et coulis de
fruits rouge et sucre

 Fruit de saison (BIO)

Chou à la crème vanille

 Fruit de saison


Bio



Local



HVE

Recette du chef
AOP

AOP



Saveur en Or

VBF
Global G.A.P

Global G.A.P



Pâtisserie du chef

Végétarien
Issue de Label
Rouge

Label Rouge



Label rouge



MSC



VPF

Contient du porc
CE2

CE2

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

Concombre à la menthe

REPAS DU PRINTEMPS

🌸 Pâte* de campagne et cornichon

Roulade de surimi mayonnaise

Sauté de veau printanier
Pommes de terre noisette

🌿 Petits pois à l'oignon

🌿 Pavé fromager sauce normande

Pâtisserie au chocolat + chocolat

🌿 Parmentier végétarien

🌿 Braisé de porc* (BIO) sauce marengo

Ratatouille de légumes

🌾 Coeur de blé

🇫🇷 Pavé de colin sauce basquaise

🧀 Saint Nectaire

🌿 Fruit de saison (BIO)

🌿 Yaourt vanille (BIO)

Colin pané sauce citron

🌿 Epinards hachés cuisinés

🌿 Riz (BIO)

Recette Madame Loïk

🌿 Fruit de saison