


















LUNDI

MARDI









MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|---------|--|---|---|---|--|
| Entrée | Haricot vert vinaigrette Macédoine mayonnaise | Mâche et dès d'emmental | Betterave vinaigrette |  Carottes râpées persillées (BIO) | Salade verte et maïs vinaigrette |
| Plat |   Raviolini provençale (BIO) Fromage râpé | Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz |   Sauté de porc* sauce brune   Purée de brocolis et pomme de terre (BIO) | Escalope de volaille sauce milanaise Semoule Piperade |  Steak haché de boeuf VBF sauce poivre Frites |
| Fromage | Tomme blanche Fraidou | Carré frais St Morêt |  Pont l'Evêque Saint Paulin | Fripons Tomme noire | Mimolette Cantadou |
| Dessert |   Fruit du jour  Fruit du jour |  Crème dessert chocolat (BIO) |  Fruit du jour  Fruit du jour | Eclair au chocolat Eclair vanille |  Fromage blanc (BIO) aux mille couleurs Fromage blanc aromatisé |

LÉGENDE

| | | |
|---|--|---|
|  Bio |  Végétarien |  CE2 |
|  VBF |  Contient du porc |  Recette du chef |
|  VBF |  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

MARDI













MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|---------|--|---|---|--|---|
| Entrée |   Pâté foie cornichons*  Roulade de volaille et cornichon | Potage légumes verts |   Céleri rémoulade (BIO) Salade verte et dès de mimolette | MENU ZERO DECHET Macédoine mayonnaise |  Salade de pépinettes  Taboulé |
| Plat |   Boulettes de boeuf sauce Bercy (BIO)  Haricot vert  Pommes boulangères |  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) | Aiguillette de volaille sauce forestière Blé Poêlée de champignons persillés |   Jambon blanc* Fromage râpé  Pâtes (BIO) |  Poisson meunière + sauce tartare Beignets de chou-fleur |
| Fromage | Brie Cantafrais |  Vache qui rit (BIO) Tartare nature | Chanteneige Gouda | Coulommiers Edam |  Saint Nectaire Petit cotentin nature |
| Dessert |  Fruit du jour  Fruit du jour |  Compote de pomme Spécialité pomme framboise | Liégeois chocolat Liégeois vanille |   Fruit du jour   Fruit du jour |  Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé |

LÉGENDE

| | | | |
|--|---|---|---|
|  Bio |  Végétarien |  CE2 |  VPF |
|  Contient du porc |  Recette du chef |  VBF |  AOP |
|  Global G.A.P |  Local |  HVE |  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

MARDI














MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|---------|--|---|---|---|--|
| Entrée | Oeufs durs mayonnaise | Potage potiron |   Coleslaw (BIO) Emincé de champignons frais sauce crème | Salade iceberg aux croûtons |  Betterave vinaigrette à l'ancienne |
| Plat |    Rôti de porc* label sauce au thym   Purée crécy (pommes de terre, carottes) |   Lentilles sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO) | Pavé au veau haché sauce tomate Chevriers verts à la tomate |  Waterzooï de poisson  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème |   Carbonnade de Boeuf Pommes de terre rissolées |
| Fromage | St Morêt Tomme blanche |  Cantal Vache picon | Fripons Cantadou | Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré |  Camembert (BIO) Boursin AFH |
| Dessert |   Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge  Fromage blanc au spéculoos |  Fruit du jour   Fruit du jour | Abricots au sirop Pêche au sirop | Flan pâtissier Moelleux chocolat |  Fruit du jour  Fruit du jour |

LÉGENDE

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
|  Bio |  Végétarien |  CE2 |  VPF |  Contient du porc |
|  Recette du chef |  VBF |  AOP |  Global G.A.P |  Local |
|  HVE |  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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|---------|--|---|---|---|--|
| Entrée | Potage légumes | Roulade de surimi mayonnaise | Pointes d'asperges mayonnaise | Carottes jaunes râpées vinaigrette | Pizza au fromage  Pizza royale* |
| Plat |   Chili con carné  Riz (BIO) | Paupiette de veau sauce forestière Pommes noisettes |   Emincé de porc* sauce provençale Ratatouille de légumes Torsade |   Falafels (BIO) sauce au ras el hanout Semoule Légumes couscous | Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita  Purée de potiron et pommes de terre (BIO) |
| Fromage | Chantailou Mimolette | Petit cotentin aux herbes Tomme noire |  Brie (BIO) Tartare nature | Saint Paulin Edam |   Maroilles Fraidou |
| Dessert |   Fruit du jour   Fruit du jour | Brownies |  Spécialité pomme abricot Purée pomme cassis | Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré |  Fruit du jour  Fruit du jour |

LÉGENDE



Bio



Végétarien



CE2



VPF



Contient du porc



Recette du chef



VBF



AOP



Global G.A.P



Local



HVE



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

















LUNDI

MARDI















MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|---------|--|--|---|--|--|
| Entrée |   Chou rouge vinaigrette et mimolette |  Potage du jour (BIO) |  Salade bulgare | Julienne de betterave cuite | Avocat vinaigrette |
| Plat |  Chipolata* grillée et son jus  Flageolets verts Concassé de tomates |   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette) | Boulettes de boeuf sauce crème  Brocolis au beurre  Coeur de blé |  Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites | Emincé de volaille sauce waterzooï Julienne de légumes (carottes, courgette, céleri)  Riz (BIO) |
| Fromage | Rondelé nature Samos | Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits | Chanteneige Camembert |  Saint Nectaire Vache picon | Tomme blanche Buchette lait de mélange |
| Dessert | Ile flottante Riz au lait |  Fruit du jour   Fruit du jour |   Fromage blanc façon straciatella (BIO)  Fromage blanc aux amandes |  Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour |   Gaufre Liégeoise |

LÉGENDE

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
|  Bio |  Végétarien |  CE2 |  VPF |  Contient du porc |
|  Recette du chef |  VBF |  AOP |  Global G.A.P |  Local |
|  HVE |  MSC |  Label rouge |  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





















LUNDI

MARDI















MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| | | | | | |
|---------|--|--|---|---|--|
| Entrée | Potage potiron |   Carottes râpées | Macédoine mayonnaise | REPAS DE FÊTE Terrine de St Jacques sauce citronnée | Salade verte et dès d'emmental |
| Plat |   Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise Fromage râpé Pâtes |  Filet de merlu sauce façon beurre blanc  Epinards hachés cuisinés Riz |  Rôti de porc* sauce moutarde   Gratin dauphinois (BIO) | Sauté de dinde sauce suprême  Haricot vert Pommes de terre sourires |  Omelette Semoule Ratatouille de légumes |
| Fromage |  Pont l'Evêque Chèvre | Edam Fromage frais nature (carré croc lait) | Petit cotentin nature Mimolette | Vache qui rit Carré de l'Est | |
| Dessert |   Fruit du jour  Fruit du jour |  Crème dessert chocolat (BIO)  Crème dessert vanille |  Fruit du jour  Fruit du jour | Bûche Pâtissière + petit chocolat |  Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé |

LÉGENDE

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
|  Bio |  Végétarien |  CE2 |  VPF |  Contient du porc |
|  Recette du chef |  VBF |  AOP |  Global G.A.P |  Local |
|  HVE |  MSC |  Label rouge |  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

LUNDI

MARDI


MERCREDI




JEUDI

VENDREDI






Entrée


Potage légumes

 Mortadelle* et cornichons
Galantine de volaille et
cornichons


 Coleslaw
 Céleri rémoulade
Salade mélée aux noix
 Salade mimosa


Plat

  Jambon blanc*
 Purée de pomme de
terre (BIO)
Knack volaille sauce
oignons
Lentilles aux carottes
  Gratin de pâtes façon
mac en cheese (BIO)
Fromage râpé



 Braisé de boeuf et son
jus
Poêlée de champignons
Pomme vapeur (BIO)



Fromage


  Maroilles

 Vache qui rit (BIO)
Gouda
Petit suisse aux fruits
Petit suisse sucréCoulommiers
Tartare nature

Dessert

Fromage blanc aromatisé
Fromage blanc nature
sucré
 Spécialité pomme pêche
 Compote de pomme

 Fruit du jour
 Fruit du jour

 Géliifié saveur chocolat

LÉGENDE

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
|  Bio |  Végétarien |  CE2 |  VPF |  Contient du porc |
|  Recette du chef |  VBF |  AOP |  Global G.A.P |  Local |
|  HVE |  MSC |  Label rouge |  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

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Entrée


Betterave vinaigrette




 Endives aux dès de mimolette


Salade iceberg aux croûtons



 Trio de carotte, céleri et maïs

Plat

Thon à la tomate
Fromage râpé
 Pâtes (BIO)

 Escalope de poulet pané (BIO) sauce crème
  Pommes boulangères
Chou de Bruxelles au beurre et oignons

 Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites


 Samoussa aux légumes et son jus
 Semoule aux petits légumes (BIO)

Fromage

Edam
St Morêt




Buchette de chèvre
Chantailou



Fripons
Carré de l'Est



 Cantal
Recette Madame Loïk

Dessert

Brownies

 Fruit du jour
  Fruit du jour

  Fromage blanc façon straciatella (BIO)

 Fruit du jour
 Fruit du jour

LÉGENDE



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 |  Saucisson à l'ail* et cornichon  Roulade de volaille et cornichon | Mâche et dès d'emmental | Macédoine mayonnaise |  Potage du Jour (Endives) au fromage fondu | Carottes jaunes râpées vinaigrette |
| Plat |  Escalope de Poulet Label Sauce Normande   Gratin de chou-fleur et pomme de terre (BIO) |   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate  Semoule (BIO) |   Lasagne de boeuf (BIO) |  Sauté de porc* sauce chasseur  Purée de patate douce et pomme de terre écrasée |  Beignets de calamar  Haricot vert Sauce béarnaise Riz |
| Fromage |  Saint Nectaire Chanteneige | Tomme des Pyrénées Camembert | Cantafrais Tartare aux noix | Mimolette Petit cotentin nature | Fraidou Pavé 1/2 sel |
| Dessert |  Fruit du jour  Fruit du jour |  Crème dessert praliné  Crème dessert vanille |  Fruit du jour  Fruit du jour | Galette aux pommes |  Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt au fruit mixé |

LÉGENDE

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
|  Bio |  Végétarien |  CE2 |  VPF |  Contient du porc |
|  Recette du chef |  VBF |  AOP |  Global G.A.P |  Local |
|  HVE |  MSC |  Label rouge |  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