

LUNDI

MARDI










MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage tomates	 Panais rémoulade	Potage carotte	Salade verte et dès de mimolette	 Carottes râpées persillées (BIO) Salade de mâche
Plat	 Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé  Pâtes (BIO)	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette Carottes vichy  Riz (BIO)	  Jambon blanc*  Purée de pomme de terre	  Omelette nature (BIO) Semoule Piperade	Emincé de volaille façon kebab sauce barbecue Pommes de terre rissolées
Fromage	 Vache qui rit (BIO) Samos	Brie Petit cotentin ail et fines herbes	 Cantal Emmental	Saint Paulin Vache picon	Cantafras St Morêt
Dessert	  Fruit du jour  Fruit du jour	 Crème dessert chocolat  Crème dessert vanille	 Fruit du jour  Fruit du jour	Fromage blanc nature sucré Fromage blanc aromatisé	 Compote de pomme Purée pomme cassis

LÉGENDE

	Local		Bio		VBF
	MSC		HVE		Contient du porc
	Végétarien		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	 Rosette* et cornichons Galantine de volaille et cornichons	 Potage du jour (BIO)	 Salade d'endives aux pommes crémees	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Salade de pépinettes  Salade de pommes de terre
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons  Gratin dauphinois	 Gratin de pâtes façon mac en cheese Fromage râpé	 Boulettes de boeuf sauce Chili  Haricot vert  Riz (BIO)	 Rôti de porc* label sauce moutarde  Pommes vapeurs Lentilles aux oignons	 Poêlée de colin doré au beurre Beignets de chou-fleur
Fromage	 Tomme (BIO) Buchette de chèvre	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Gouda Pavé 1/2 sel	Camembert Rondelé ail et fines herbes	 Saint Nectaire Mimolette
Dessert	 Yaourt brassé framboise abricot (BIO) Yaourt nature sucré	 Fruit du jour  Fruit du jour	 Flan saveur vanille  Flan saveur chocolat	Flan pâtissier Moelleux chocolat	 Fruit du jour  Fruit du jour

LÉGENDE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage potiron	 Salade mimosa	Julienne de betterave cuite	Salade aux croûtons	 Céleri rémoulade (BIO)
Plat	  Chili con carné  Riz (BIO)	Cordon bleu (volaille) Purée de Courges Butternut	 Sauté de porc* au curry Carottes vichy Polenta	 Fricassée de moules et poisson sauce dieppoise Frites	  Tortelloni provençale (BIO) Fromage râpé
Fromage	 Pont l'Evêque Edam	Coulommiers Tartare aux noix	Cantadou Tomme des Pyrénées	Emmental Fripons	Carré de l'Est Buchette lait de mélange
Dessert	 Fruit du jour  Fruit du jour	Cocktail de fruits Pêche au sirop	 Yaourt brassé fraise (BIO) Velouté nature et dosette de sucre	Liégeois chocolat Liégeois vanille	 Fruit du jour   Fruit du jour

LÉGENDE

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

PORTUGAL



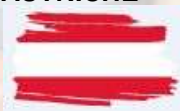
Salade de poivrons

COREE DU SUD



Salade Coréenne (nouilles, chou blanc, vinaigrette au soja)

AUTRICHE



Potage légumes

EGYPTE



Salata baladi (tomate en dès, concombre rondelle, poivrons en dès vinaigrette) (BIO)

BRESIL



Coeurs de palmier à la brésilienne (coeur de palmier, tomate, échalote, oignon, noix, huile, jus de citron)
Macédoine mayonnaise

Plat

Brandade de poisson

Aiguillette de poulet sauce aigre douce

Riz (BIO)

Brocolis

Rissolette de veau
Salade de Pommes de Terre

Kochari (BIO)
(macaronis, lentilles, oignons, sauce tomate)

Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)
 Carotte vichy
Coeur de blé

Fromage

Gouda (BIO)
Fromage frais nature (carré croc lait)

Rondelé nature
Pavé 1/2 sel

Saint Nectaire
Fraidou

Mimolette
Boursin AFH

Tomme grise
Brie

Dessert

Flan saveur chocolat
 Flan saveur caramel

Fruit du jour
 Fruit du jour

Fruit du jour
 Fruit du jour

Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre
 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre

cake ananas mangue maison

LÉGENDE

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage asperges	Macédoine mayonnaise	  Concombre à la menthe	FÊTE DU PRINTEMPS   Pâté foie cornichons*  Roulade de volaille et cornichon	  Carottes cuites au curry
Plat	  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate  Riz (BIO)	Boulettes de boeuf sauce crème  Ecrasée de pomme de terre (BIO)	   Emincé de porc* sauce provençale Beignets de Brocolis	 Rôti de dinde LABEL sauce au miel et romarin Pommes de terre noisette Haricot vert aux oignons	Thon à la tomate Fromage râpé  Pâtes (BIO)
Fromage	Saint Paulin Cantadou	 Rondelé (BIO) Buchette de chèvre	Edam Carré frais	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	 Cantal Camembert
Dessert	 Crème dessert vanille	  Fruit du jour  Fruit du jour	 Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé	 Moka du chef 	Fruit du jour  Fruit du jour

LÉGENDE

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

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

Salade aux croûtons


Quiche au fromage

 Tomate au persil (BIO) Pizza royale*








Plat

 Raviolis aux légumes
Fromage râpé  Egréné de boeuf
sauce bercy (BIO)
Carottes vichy
 Semoule (BIO) Poisson meunière
  Gratin de chou-fleur et
pomme de terre (BIO)Escalope de volaille sauce
picarde
Riz
Fondue de poireaux à la
crème

Fromage

  Maroilles
Carré de l'EstCoulommiers
Tomme griseYaourt nature sucré
Petit suisse aux fruitsMimolette
Rondelé ail et fines herbes

Dessert

  Fruit du jour
 Fruit du jourIle flottante
Riz au lait Fruit du jour
 Fruit du jour Fromage blanc au daim
 Fromage blanc et coulis
de fruits jaune et sucre

 Local
 Contient du porc
 CE2

 Bio
 Végétarien
 Label rouge

LÉGENDE
 VBF
 AOP
 VPF

 MSC
 Global G.A.P.
 HVE
 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

LUNDI

MARDI










MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)   Concombre vinaigrette	 Cervelas* et petits oignons Galantine de volaille et cornichons	 Taboulé Salade gourmande de boulgour aux petits légumes	 Coleslaw (BIO) Salade iceberg aux croûtons	 Salade bulgare
Plat	  Parmentier végétarien (égréné végétal, purée, brunoise légumes) (BIO)	 Fricassée de poisson blanc sauce citron  Riz (BIO)  Brocolis	Pilons de poulet rôti et son jus Légumes tajines et pois chiches	 Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé	 Cheese burger Ketchup (dosette) Frites
Fromage	Fripons Tartare nature	Tomme des Pyrénées Carré frais	 Pont l'Evêque Chanteneige	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré	Buchette de chèvre Cantadou
Dessert	 Fruit du jour   Fruit du jour	 Gélifié saveur vanille  Gélifié saveur chocolat	Ananas au sirop Cocktail de fruits	Eclair au chocolat Eclair vanille	 Fruit du jour   Fruit du jour

LÉGENDE

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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Champignon à la Grecque   Brocolis sauce crème ciboulette	 Salade mimosa  Panais rémoulade	Macédoine mayonnaise Julienne de betterave cuite	 Tomates sauce basilic  Courgettes crues rapées aux fines herbes	Salade verte et dès de mimolette
Plat	 Boulettes de boeuf sauce tomate  Pâtes (BIO)	  Sauté de porc* sauce brune Petits pois à l'étuvée carottes   Pommes boulangères	 Pizza au fromage Salade iceberg	 Emincé de volaille sauce basquaise (BIO) Ratatouille de légumes Coeur de blé	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce pita   Pommes vapeurs  Epinards hachés cuisinés
Fromage	 Saint Nectaire Samos	St Morêt Gouda	 Yaourt nature sucré BIO Yaourt aromatisé	Saint Paulin Brie	Rondelé nature Tomme noire
Dessert	  Fruit du jour  Fruit du jour	  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge  Fromage blanc au daim	Fruit du jour  Fruit du jour	 Crème dessert chocolat	 Compote de pomme Purée pomme cassis

LÉGENDE

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

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
(BIO)
Concombre au curry
Mâche et dès d'emmentalSalade iceberg aux
croûtons
 Carottes râpées
persillées (BIO)
 Tomate vinaigrette

Plat


 Tortellini tricolore aux
3 fromages
Fromage râpé








 Daube de boeuf (BIO)
Purée de Courgette et
pommes de terre
Beignets de calamar à la
romaine
Sauce tartare
 Riz (BIO)



 Rôti de porc* label
sauce charcutière

 Pommes vapeurs
Lingot blanc à la tomate









Fromage

Petit suisse sucré
Petit suisse aux fruitsTomme grise
Camembert
 Cantal
Edam
Fromage frais nature (carré
croc lait)
Vache qui rit

Dessert

 Fruit du jour

 Fruit du jour
Liégeois vanille
Liégeois chocolat
 Fruit du jour

 Fruit du jour

 cake maison

 Local
 Contient du porc
 CE2
 Bio
 Végétarien
 Label rouge
LÉGENDE
 VBF
 AOP
 VPF

 MSC
 Global G.A.P
 HVE
 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