

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI




Entrée






Salade aux croûtons






**MENU COUPE DU  
MONDE DE FOOTBALL**
 Chou-fleur sauce cocktail

 Taboulé oriental


Plat

  Gratin de pâtes façon  
mac en cheese (BIO)  
 Fromage râpé (BIO)


  Jambon blanc\*  
  Purée de brocolis et  
pomme de terre  
Jambon dinde  
 Omelette nature


 Boulettes de boeuf sauce  
au ras el hanout  
Légumes tajines et pois  
chiches  
Colin pané sauce citron
Escalope de poulet façon  
Majboos  
Carottes vichy  
 Riz (BIO) aux épices  
 Falafel (pois chiche)  
sauce Tomate
Merguez  
Semoule  
 Haricot vert  
Sauce tomate  
 Pané de blé fromage  
épinard à la sauce tomate
Fromage  Rondelé (BIO)


Buchette de chèvre

Dessert  Purée de Pomme (BIO)

Fruit du jour

 Fromage blanc façon  
straciatella

 Tarte aux pommes  
maison

 Fruit du jour (BIO)

Pain Pain campagne rond




Pain Boulot

Baguette

Pain Rond Blanc

Pain Complet

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 Végétarien  
 VBF

 CE2  
 VPF

 Bio  
 Contient du porc

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 persillées		 Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)	 Potage du jour (BIO)	
Plat	  Rôti de Porc* et son jus   Pommes vapeurs Chou choucroute  Choucroute végétarienne	 Fricassé de colin sauce herbes  Epinards hachés cuisinés  Riz (BIO)	Aiguillette de volaille sauce forestière  Pâtes (BIO) Poêlée de champignons persillés  Galette de quinoa à la provençale sauce crème	  Far normand salé (pommes de terre, choux fleurs, camembert) (BIO) Salade iceberg	 Steak haché de boeuf VBF sauce brune  Petits pois carottes Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce béarnaise
Fromage		Mimolette			 Chaource
Dessert	 Crème dessert chocolat	Fruit du jour	 cake maison	 Fruit du jour (BIO)	 Yaourt brassé fraise (BIO)
Pain	Pain Rond Blanc	Pain aux céréales	Pain campagne rond	Pain Complet	Pain Boulot

## LÉGENDE

 Recette du chef	 CE2	 Bio	 Végétarien
 VBF	 Contient du porc	 VBF	 Local
 Label rouge	 MSC	 AOP	

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	 Roulade de volaille et cornichon  Rillettes de thon	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)	 Céleri au fromage blanc	 Chou rouge vinaigrette	
Plat	Cordon bleu (volaille) Purée de potiron et pommes de terre  Carré fromage fondu	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	Pavé au veau haché Fondue de poireaux à la crème Blé  Galette de soja aux petits légumes	 Poisson meunière sauce citron  Riz (BIO)  Haricot vert au beurre	 Rôti de dinde label sauce napolitaine Pommes de terre rissolées  Palet montagnard sauce à la sauge
Fromage				 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit du jour	 Purée de Pomme (BIO)	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Moelleux chocolat maison	 Fruit du jour (BIO)
Pain	Baguette	Pain Complet	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain aux céréales

## LÉGENDE

 Recette du chef	 CE2	 Bio	 Végétarien
 VPF	 Contient du porc	 VBF	 Local
 Label rouge	 MSC	 AOP	

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


Pointes d'asperges  
mayonnaise


Potage légumes





 Carottes râpées  
vinaigrette (BIO)


Plat

 Egréné de boeuf sauce  
chili  
 Riz (BIO)  
 Fricassé de poisson sauce  
forestière




 Gratin de pâtes aux  
lardons  
 Fromage râpé  
 Gratin de pâtes au  
jambon de dinde  
 Gratin de pâtes au  
fromage sauce tomate

 Emincé de volaille sauce  
barbecue  
 Beignets de courgettes  
 Galette de blé et oignons  
sauce tomate

  Falafels (BIO) sauce  
au ras el hanout  
 Semoule (BIO)  
 Trio de légumes (BIO)

 Poêlée de colin doré au  
beurre  
 Purée de patate douce et  
panais
Fromage  Pont l'Evêque

Coulommiers

Dessert  Fruit du jourPain d'épice et marmelade  Flan saveur chocolat Fruit du jour (BIO) cake aux pépites de  
chocolat maison

Pain

Pain Rond Blanc




Pain Boulot




Pain Complet

Pain aux céréales



Baguette

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 VFP  
 Label rouge

 CE2  
 Contient du porc  
 MSC

 Bio  
 VBF  
 AOP

 Végétarien  
 Local

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	 Salade mimosa	 Potage du jour (BIO)		<b>REPAS DE FÊTE</b>  Cake au saumon maison sauce aux fines herbes	 Trio de carotte, céleri et maïs
Plat	 Chipolata* grillée et son jus  Flageolets verts Concassé de tomates Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons, fromage raclette) (BIO) Salade iceberg	 Boulettes de boeuf sauce bercy  Brocolis au beurre   Gratin Dauphinois (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	Sauté de dinde sauce aux baies  Haricot vert Pommes de terre noisette Colin d'Alaska façon crumble saveur pain d'épices	Beignets de calamar Sauce tartare  Pâtes (BIO)
Fromage			Saint Paulin		
Dessert	Cocktail de fruits	 Fruit du jour (BIO)	 Yaourt nature sucré (BIO)	 Bûche maison au chocolat, petit chocolat	 Crème dessert vanille
Pain	Pain campagne rond	Pain aux céréales	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain Complet

## LÉGENDE

 Recette du chef	 CE2	 Bio	 Végétarien
 VBF	 Contient du porc	 VBF	 Local
 Label rouge	 MSC	 AOP	

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   Brocolis sauce crème  
ciboulette




 Betterave vinaigrette  
(BIO)

Plat  Egréné de boeuf à la  
bolognaise  
Spaghetti  
Fromage râpé  
 Egréné végétal + sauce  
tomate

 Filet de merlu sauce  
façon beurre blanc  
 Epinards hachés  
cuisinés  
 Riz (BIO)


Rôti de dinde sauce aux  
herbes  
Beignets de chou-fleur  
 Poisson meunière sauce  
citron

  Croustillant au  
fromage (BIO)  
 Semoule (BIO)  
Concassé de tomates  
(BIO)

  Jambon blanc\*  
Sauce normande  
Pommes croustillantes aux  
herbes  
Jambon dinde  
 Galette fromage  
emmental

Fromage

  Maroilles


 Edam (BIO)


Carré de l'Est

Dessert Riz au lait

 Marbré cacao maison

Fruit du jour

 Fromage blanc nature  
sucré (BIO)

 Bûche chocolat maison

Pain

Pain Rond Blanc




Baguette




Pain aux céréales

Pain Complet


Pain campagne rond

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 VBF  
 Label rouge

 CE2  
 Contient du porc  
 MSC

 Bio  
 VBF  
 AOP

 Végétarien  
 Local

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 poireaux




 Carottes râpées  
 vinaigrette (BIO)


  Salade bretonne  
 (chou-fleur, brocolis)


Plat

 Waterzooï de poisson  
 Fondue de poireaux à la  
 crème  
 Riz


  Rôti de porc\* sauce au  
 thym  
  Pommes vapeurs  
 Petits pois à l'étuvée  
 carottes  
 Rôti de dinde sauce au  
 thym  
 Omelette nature sauce  
 milanaise


  Gratin de pâtes façon  
 mac en cheese (BIO)  
 Fromage râpé (BIO)


 Cheese burger  
 Pommes de terre rissolées  
 Cheese poisson

 Emincé de poulet sauce  
 forestière  
 Poêlée de champignons à  
 la crème  
 Coeur de blé  
 Falafel (pois chiche)  
 sauce Crème
Fromage  Saint Nectaire

Vache picon

Dessert  Fruit du jour (BIO)
 Crème dessert chocolat  
 (BIO) Mille Feuille

 Fruit du jour (BIO)

 Tiramisu maison

Pain Pain Complet




Pain Rond Blanc




Baguette

Pain aux céréales


Pain Boulot

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 VBF  
 Label rouge

 CE2  
 Contient du porc  
 MSC

 Bio  
 VBF  
 AOP

 Végétarien  
 Local

 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 rémoulade (BIO)




 Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt)



 Chou rouge vinaigrette et mimolette

Plat

 Parmentier végétarien

 Sauté de volaille à la crème  
 Pommes boulangères  
 Chou de Bruxelles au beurre et oignons  
 Pavé de colin sauce à l'aneth


 Carbonara\* (lardons\*)  
 Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)  
 Viande carbonara de dinde  
 Egréné végétal + sauce tomate

 Colin pané sauce citron  
 Riz (BIO)  
 Duo de haricot vert et haricot beurre

Fromage

 Chaource

Dessert

 Compote de pomme

Liégeois vanille

Fruit du jour

Pithiviers à la pomme

Pain




Pain Boulot




Pain aux céréales

Baguette

Pain Complet

## LÉGENDE

 Recette du chef  
 VPF  
 Label rouge

 CE2  
 Contient du porc  
 MSC

 Bio  
 VBF  
 AOP

 Végétarien  
 Local  
 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