

LUNDI

MARDI

MERCREDI




JEUDI



VENDREDI

Entrée	 Potage du jour (BIO)  Betterave vinaigrette (BIO)	 Mortadelle* et cornichons Roulade de surimi mayonnaise	Salade aux croûtons Demi pomelos	MENU COUPE DU MONDE DE FOOTBALL  Taboulé oriental Salade gourmande de boulgour aux petits légumes	 Chou-fleur sauce cocktail  Céleri rémoulade
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 Sauce tomate Semoule  Haricot vert  Pané de blé fromage épinard à la sauce tomate
Fromage	 Rondelé (BIO)	Buchette de chèvre	Gouda	Yaourt nature sucré	Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Purée de Pomme (BIO)  Compote Poire (BIO)	Fruit du jour Fruit du jour	 Fromage blanc façon straciatella  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	 Tarte aux pommes maison	 Fruit du jour (BIO)
Pain	Pain campagne rond	Pain Boulot	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Complet

LÉGENDE

 Bio
 CE2
 VPF

 Contient du porc
 Local
 VBF

 Recette du chef
 Végétarien

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  Fenouil râpé aux pommes fruits (fenouil râpé, cubes de pomme et citron, vinaigrette, échalotes, persil)	 Coleslaw   Brocolis sauce crème ciboulette	 Salade sucrée (carottes, pommes fruit, yaourt) Salade verte et dès de mimolette	 Potage du jour (BIO)   Macédoine Mayonnaise (BIO)	Crêpe au fromage Tarte aux poireaux
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	Coulommiers	Mimolette	Fraidou	 Yaourt nature sucré BIO	 Chaurce
Dessert	 Crème dessert chocolat  Crème dessert vanille	 Fruit du jour Fruit du jour	 cake maison	  Fruit du jour (BIO)   Fruit du jour (BIO)	  Yaourt brassé fraise (BIO)   Yaourt à la louche
Pain	Pain Rond Blanc	Pain aux céréales	Pain campagne rond	Pain Complet	Pain Boulot

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2
 Local	 Végétarien	 VPF	 VBF
 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)  Chou blanc vinaigrette (BIO)	 Céleri au fromage blanc  Courgettes crues rapées aux fines herbes	 Chou rouge vinaigrette Salade d'Automne (salade, pomme, noix)	Potage asperges  Betterave vinaigrette à l'ancienne
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	 Rondelé (BIO)	 Edam (BIO)	Brie	Petit suisse aux fruits	 Saint Nectaire
Dessert	Fruit du jour Fruit du jour	 Purée de Pomme (BIO)  Compote Poire (BIO)	 Yaourt aromatisé (BIO) Yaourt au fruit mixé	 Moelleux chocolat maison	 Fruit du jour (BIO) Fruit du jour
Pain	Baguette	Pain Complet	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain aux céréales

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2
 Local	 Végétarien	 VPF	 VBF
 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	Macédoine mayonnaise Salade de fond d'artichaut au surimi	Pointes d'asperges mayonnaise 📍 Endives vinaigrette	Potage légumes 🌿 Haricot vert vinaigrette	🌿 Carottes râpées vinaigrette (BIO) 🌿 Chou blanc vinaigrette (BIO)	🌿 Chou-fleur sauce cocktail Salade verte aux dès de Bleu
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	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	🌿 Vache qui rit (BIO)	Coulommiers
Dessert	📍 Fruit du jour Fruit du jour	Pain d'épice et marmelade	📍 Flan saveur chocolat 📍 Flan goût vanille nappé caramel	🌿 Fruit du jour (BIO) 🌿 Fruit du jour (BIO)	📖 cake aux pépites de chocolat maison
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain Complet	Pain aux céréales	Baguette

LÉGENDE

🌿 Bio	🐷 Contient du porc	📖 Recette du chef	🌿 CE2
📍 Local	🌿 Végétarien	🇻🇫 VPF	🇻🇫 VBF
🇫🇷 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	 Salade mimosa Salade de coeurs de palmier au surimi	 Potage du jour (BIO)  Betterave vinaigrette (BIO)	Maïs vinaigrette Champignon à la Grecque	REPAS DE FÊTE  Cake au saumon maison sauce aux fines herbes	 Trio de carotte, céleri et maïs   Chou blanc sauce curry et raisins secs
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	Buchette de chèvre	 Petit suisse fruit (BIO)	Saint Paulin		 Comté
Dessert	Cocktail de fruits Abricots au sirop	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour (BIO)	 Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé	 Bûche maison au chocolat, petit chocolat	 Crème dessert vanille  Crème dessert pistache
Pain	Pain campagne rond	Pain aux céréales	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain Complet

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2
 Local	 Végétarien	 VBF	 VBF
 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

Céleri rémoulade

Mousse de foie de porc* et cornichons

Terrine de légumes sauce cocktail

Salade de lentilles
Salade de riz aux petits légumes

Betterave vinaigrette (BIO)

Coleslaw (BIO)

Potage carotte
Macédoine mayonnaise

Plat Egréné de boeuf à la bolognaise

Fromage râpé

Spaghetti

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 Gouda

Maroilles

Edam (BIO)

Vache qui rit (BIO)

Carré de l'Est

Dessert Riz au lait
Ile flottante

Marbré cacao maison

Fruit du jour
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

Bio	Contient du porc	Recette du chef	CE2
Local	Végétarien	VPF	VBF
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	Julienne de betterave cuite Maïs vinaigrette	Potage poireaux Salade de mâche aux noix	 Carottes râpées vinaigrette (BIO)  Céleri rémoulade (BIO)	Potage légumes  Haricot vert vinaigrette	  Salade bretonne (chou-fleur, brocolis) Avocat vinaigrette
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	Tartare nature	 Yaourt nature sucré BIO	Vache picon	Petit cotentin nature
Dessert	 Fruit du jour (BIO) Fruit du jour	 Crème dessert chocolat (BIO)  Gélifié saveur vanille	Mille Feuille	 Fruit du jour (BIO) Fruit du jour	 Tiramisu maison
Pain	Pain Complet	Pain Rond Blanc	Baguette	Pain aux céréales	Pain Boulot

LÉGENDE

 Bio	 Contient du porc	 Recette du chef	 CE2
 Local	 Végétarien	 VPF	 VBF
 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

Potage potiron
Macédoine mayonnaise

Céleri rémoulade (BIO)
Salade verte et maïs
vinaigrette

Salade sucrée (carottes,
pommes fruit, yaourt)
 Coleslaw (BIO)

Chou rouge vinaigrette et
mimolette
Demi pomelos

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

Gouda

Camembert

Rondelé ail et fines herbes

Dessert

Compote de pomme
Spécialité pomme abricot

Liégeois vanille
Liégeois café

Fruit du jour
Fruit du jour

Pithiviers à la pomme

Pain

Pain Boulot

Pain aux céréales

Baguette

Pain Complet

LÉGENDE

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