

**Lundi****Mardi****Mercredi****Jeudi****Vendredi**

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Pain

Potage potiron

 Pâtes petits pois tomates  
sauce crème fromagère

Flan saveur chocolat

Baguette

Potage légumes verts

 Rôti de porc\* et son jus  
 Carottes vichy  
Lentilles (BIO)  
Rôti de dinde et son jus  
 Galette panée pois  
légumes sauce suprême

 Fruit de saison

Pain Rond Blanc

  Daube de boeuf (BIO)  
sauce provençale  
Potatoes  
  Galette de pois chiches  
aux légumes (BIO) sauce  
Tomate

 Saint Paulin (BIO)

 Cake butternut aux pépites  
de chocolat

Pain campagne rond

  Céleri (BIO) rémoulade

Pépites de colin dorées aux 3  
céréales sauce citron  
 Riz (BIO)  
 Brocolis

 Yaourt Vanille (BIO)

Pain Platine



Bio



Local



CE2



Recette du chef



MSC



Végétarien



Contient du porc

Issue de Label  
Rouge

VBF



AOP



HVE



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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	Potage tomates		 Salade et maïs (BIO) vinaigrette	
Plat	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Raclette savoyarde* (pomme de terre, lardons, fromage raclette)   Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	Pavé au veau haché sauce poivrade Blé Beignets de chou-fleur  Pavé de colin sauce dijonnaise	Colin pané sauce crème  Purée de potiron et pommes de terre	 Emincé de poulet (BIO) sauce tandoori Semoule Batonnière de légumes  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce curry
Fromage			 Vache qui rit (BIO)		 Pont l'Evêque
Dessert	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit de saison (BIO)	 Spécialité pomme poire	 Moelleux pomme	 Fruit de saison
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Baguette



Bio



Local



CE2



Recette du chef



MSC



Végétarien



Contient du porc



Issue de Label



VBF



AOP



HVE



Pâtisserie du chef



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**

Entrée Potage du jour (BIO)

Plat Braisé de porc\* (BIO) sauce marengo  
 Pâtes (BIO)  
 Falafels (BIO) sauce milanaise

Fromage

Dessert Fruit de saison (BIO)

Pain Pain Rond Blanc

**Mardi**

Oeufs durs mayonnaise

Plat Escalope de volaille sauce poulette  
 Epinards hachés cuisinés  
 Coeur de blé  
 Waterzooï de poisson

Fromage blanc nature sucré

Pain Boulot

**Mercredi**

Local Céleri rémoulade

Plat Pavé fromager sauce normande  
Poêlée de champignons  
Pommes rissolées

Fruit de saison (BIO)

Baguette

**Jeudi****NOUVEL AN CHINOIS**

Salade asiatique (carotte, chou blanc, vinaigrette soja et sésame)

Plat Nem aux légumes  
Sauce aigre douce  
 Riz (BIO) façon cantonais

Pâtisserie du chef Moelleux chocolat coco

Pain Platine

**Vendredi**Plat Filet de merlu sauce hollandaise  
 Gratin dauphinois

Tomme des Pyrénées

Riz au lait

Pain campagne rond

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<b>LA FÊTE DE LA CRÊPE</b>  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote			 Céleri (BIO) au fromage blanc
Plat	 Jambon blanc*  Ecrasée de pomme de terre Choux de Bruxelles Jambon dinde  Falafel quinoa sauce à l'oignon	 Omelette Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	Sauté de dinde sauce bercy Pommes campagnardes  Petits pois à l'oignon Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce tomate	Beignets de calamar Sauce béarnaise  Gratin de brocolis et pomme de terre	 Carbonnade de bœuf (BIO)  Pâtes (BIO)  Curry de pois chiches à la pulpe de tomate (BIO)
Fromage			Rondelé nature	 Maroilles	
Dessert	Crêpe au sucre 	 Fruit de saison	Velouté nature et dosette de sucre	 Fruit de saison (BIO)	 Crème dessert chocolat (BIO)
Pain	Pain Platine	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Baguette	Pain Boulot



Bio



Local



CE2



Recette du chef



MSC



Végétarien



Contient du porc



Issue de Label



VBF



AOP



HVE



Pâtisserie du chef



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

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée	Potage potiron	 Salade bulgare	Pizza au fromage	 Potage du jour (BIO)	
Plat	Emincé de volaille et son jus  Haricot vert Riz  Haricots rouges, maïs et concassée de tomate	 Rôti de porc* à l'ancienne Blé  Chou-fleur au beurre (BIO) Rôti de dinde sauce à l'ancienne  Pavé de colin sauce brestoise	 Boulettes de boeuf sauce cumin   Purée crécy (pommes de terre, carottes)  Galette de soja tomate basilic sauce poivrade	   Pates BIO façon mac and cheese de butternut	 Pavé de colin sauce crème Pommes de terre rissolées
Fromage				 Yaourt aromatisé (BIO)	Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Cake citron	 Purée de pomme (BIO)		 Fruit de saison (BIO)
Pain	Baguette	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond



Bio  
Végétarien



Local  
Contient du porc



CE2  
Issue de Label Rouge



Recette du chef  
VBF



MSC  
AOP



HVE



Pâtisserie du chef  
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

**Vendredi**

**Jeudi**

**Mercredi**

**Mardi**

**Lundi**

Escalope de Volaille Sauce  
Crème  
Potatoes  
Pavé de colin sauce au  
pistou

Camembert (BIO)

Fruit de saison

Pain Rond Blanc

📍  Coleslaw

  Couscous végétarien  
sauce au ras el hanout  
Légumes couscous  
 Semoule (BIO)

Crème dessert vanille

Baguette

Salade mimosa  
  
 Poisson meunière  
Gratin de poireaux et pomme  
de terre

Brownies

Pain Boulot

Carottes jaunes râpées  
vinaigrette  
  
 Saucisse de Strasbourg\* et  
son jus  
Pommes vapeurs  
Flageolets verts au thym  
Saucisse de volaille et son jus  
 Roulé végétal et son jus

 Yaourt nature sucré (BIO)

Pain campagne rond

  Sauté de boeuf (BIO) à  
la basquaise  
 Pâtes (BIO)  
 Concassé de tomates (BIO)  
  Falafels (BIO) à la  
basquaise

 Chanteneige (BIO)

 Fruit de saison (BIO)

Pain Rond Blanc

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Pain

 Bio  
 Végétarien  
 Local  
 Contient du porc  
 CE2  
 Issue de Label Rouge  
 Recette du chef  
 VBF  
 MSC  
 AOP  
 HVE  
 Pâtisserie du chef  
 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**

Entrée Roulade de volaille et cornichon  
Roulade de surimi mayonnaise

Plat  Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  
 Epinards hachés cuisinés  
Riz

Fromage

Dessert  Fruit de saison

Pain Pain Platine

**Mardi**

 Chou-fleur (BIO) sauce cocktail

  Parmentier végétarien (BIO)

 Yaourt brassé fraise (BIO)

Baguette

**Mercredi**

Cordon bleu (volaille)  
Blé  
Gratin de butternut  
 Carré fromage fondu

Recette Madame Loïk

 Fruit de saison (BIO)

Pain campagne rond

**Jeudi**

 Steak haché de boeuf sauce barbecue  
Fromage râpé  
 Pâtes (BIO)  
 Poisson meunière sauce crème

 Saint Nectaire

 Fromage blanc au daim

Pain Rond Blanc

**Vendredi**

Potage asperges

  Sauté de porc\* (BIO) sauce curry  
Semoule  
Légumes tajines  
Sauté de dinde sauce curry  
  Curry de pois chiches et carottes

 Moelleux chocolat

Pain Boulot