

SEMAINE DES CARNAVALS

Lundi

Entrée

NICE

Salade niçoise


 Salade goumande de boulgour

Plat

  Daube de bœuf (BIO) à la niçoise

Semoule

Ratatouille de légumes

 Falafel quinoa sauce provençale

Fromage

Tomme noire

Dessert

 Fruit de saison


 Fruit de saison


Pain

Pain campagne rond

Mardi

DUNKERQUE

 Potage du jour (BIO)

 Betterave vinaigrette

Plat

 Waterzooï de poisson

Pommes Vapeur

Fromage

  Maroilles

Dessert

Beignet à la pomme

Beignet au chocolat


Pain

Pain Platine

Mercredi


RIO

Salade salpicao (carottes, maïs, céleri, pomme, mayo, citron, persil)

 Salade bulgare



Plat

 Feijoada revisitée (haricot rouge, porc*, épices)

 Riz (BIO)

Batonnière de légumes

Feijoada brésilienne à la volaille (haricot rouge, dinde, épices)

  Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons)

Fromage

Père Joseph

Dessert

Flan saveur chocolat

Flan saveur vanille


Pain

Pain Boulot

Jeudi

BINCHE


  Carottes râpées

 Salade d'endives aux pommes

Plat

Sauté de dinde sauce marengo

Pommes de terre rissolées

 Galette de blé et oignons sauce orientale

Fromage

Mimolette

Dessert


Tarte au sucre


Pain

Baguette



Vendredi


VENISE

 Salade arlequin (chou rouge BIO, céleri BIO, olive)

 Brocolis (BIO) sauce crème ciboulette

Plat


  Tortelloni provençale (BIO)



 Fromage râpé (BIO)

Fromage

 Rondelé (BIO)

Dessert

 Fromage blanc (BIO) façon straciatella


  Fromage blanc (BIO) et coulis de fruits jaune et sucre

Pain

Pain Rond Blanc


 Recette du chef

 VBF

 AOP

 CE2

 Végétarien

 HVE

 Bio

 MSC

 Local

 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

Entrée
Salade de pomme de terre
sauce ciboulette
Salade de pâtes aux petits
légumes




Plat
Cordon bleu (volaille)
Blé
 Courgettes (BIO) crémees
 Carré fromage fondu





Fromage  Pont l'Evêque

Dessert
 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)



Pain Baguette

Mardi

 Chou-fleur sauce cocktail
  Céleri (BIO) au fromage
blanc


  Rôti de porc* sauce
dijonnaise
 Carotte vichy
Lingot blanc
Rôti de dinde sauce dijonnaise
 Mijoté de patate douce et
lingots blancs

Fraidou

Madeleine aux pépites de
chocolat
  Gaufre Liégeoise



Pain Boulot

Mercredi

 Chou rouge aux raisins
Salade de mâche aux noix



Paupiette de veau sauce
normande
Beignets de chou-fleur
Paupiette du pêcheur sauce aux
herbes






Tomme blanche

 Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Pain Rond Blanc

Jeudi

 Potage du jour (BIO)
 Macédoine (BIO) mayonnaise


  Lentilles (BIO) sauce
tomate façon bolognaise
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)


 Petit suisse fruit (BIO)


 Cake

Pain Platine

Vendredi

Oeufs durs mayonnaise
 Salami danois* et cornichon

Hoki doré au beurre sauce
napolitaine
 Haricot vert
Pommes croustillantes aux
herbes
































 Vache qui rit (BIO)

Liégeois vanille
Liégeois chocolat

Pain campagne rond












SEMAINE DES LANGUES VIVANTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	ANGLAIS   Coleslaw Demi pomelos 	PORTUGAIS  Chorizo* Roulade de volaille et cornichon  Terrine de légumes sauce cocktail 	ESPAGNOL  Carottes râpées au citron Poivrons au vinaigre balsamique 	ITALIEN  Tomate (BIO) mozzarella 	ALLEMAND Potage asperges  Betterave vinaigrette 
Plat	  Cottage pie (BIO) (boeuf BIO, carotte, cheddar, tomate, purée de pommes de terre) Salade iceberg  Parmentier végétarien (égréné végétal, carotte, cheddar, tomate, purée)	 Ragoût de poisson portugais Concassé de tomates  Coeur de blé	 Paëlla* sans fruits de mer Paëlla aux poissons sans fruits de mer	 Pizza au fromage (BIO) Salade iceberg	 Saucisse de Francfort* sauce au curry Pommes de terre rissolées Saucisse de volaille sauce au curry  Roulé végétal sauce au curry
Fromage	Chantailou	 Cantal	Brie	 Petit suisse (BIO) + sucre	 Edam (BIO)
Dessert	 Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre Riz au lait	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO) Crème dessert caramel	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Moelleux pomme
Pain	Pain Platine	Baguette	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Pain Boulot









Lundi

Entrée	 Potage du jour (BIO)  Macédoine (BIO) mayonnaise
Plat	 Emincé de poulet (BIO) sauce poulet  Riz (BIO) pilaf   Falafels (BIO) sauce aux herbes
Fromage	 Camembert (BIO)
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)
Pain	Pain Rond Blanc






Mardi

Entrée	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette Concombre sauce ciboulette
Plat	 Omelette Purée de courges butternut
Fromage	Tomme blanche
Dessert	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille
Pain	Pain Platine








Mercredi

Entrée	Radis + beurre Salade verte et dès de mimolette
Plat	Pavé au veau haché sauce cumin Blé  Epinards hachés (BIO) cuisinés  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème
Fromage	Gouda
Dessert	Brownies
Pain	Pain Boulot

Jeudi

Entrée	 Céleri rémoulade Avocat vinaigrette
Plat	 Filet de merlu sauce façon beurre blanc  Gratin de chou-fleur et pomme de terre
Fromage	Cantadou
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)
Pain	Pain campagne rond

Vendredi

Entrée	Crêpe au fromage Quiche au fromage
Plat	   Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes vapeurs Petits pois à la française Sauté de dinde sauce à la diable  Galette de boulghour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate
Fromage	 Saint Nectaire
Dessert	 Compote de pomme  Spécialité pomme mirabelle
Pain	Baguette



Recette du chef



CE2



Végétarien



MSC



Issue de Label



VPF



Bio



Contient du porc



Saveur en Or



Local



AOP



Pâtisserie du chef



VBF







































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



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Oeufs durs mayonnaise Rillettes de thon	  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)   Céleri (BIO) rémoulade	Potage carotte  Betterave vinaigrette à l'ancienne	 Tomate au persil (BIO) Salade fraîcheur (salade, pamplemousse, carottes)	 Chou-fleur sauce cocktail Carottes jaunes râpées vinaigrette
Plat	  Sauté de boeuf (BIO) sauce forestière Poêlée de champignons   Gratin dauphinois  Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette	  Cari de lentilles (BIO)  Riz (BIO)	  Jambon blanc* Sauce jus de thym   Fromage râpé (BIO) Pâtes Jambon dinde  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Escalope de volaille sauce barbecue  Haricots beurre Pommes rissolées  Palet montagnard sauce barbecue	 Poisson meunière  Semoule (BIO) Piperade
Fromage	 Pont l'Evêque	 Edam (BIO)	 Saint Paulin (BIO)	Camembert	Petit suisse sucré
Dessert	 Fruit de saison  Fruit de saison	  Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rouge  Fromage blanc (BIO) au spéculoos	 Fruit de saison  Fruit de saison	Cocktail de fruits Abricots au sirop	 Cake aux pépites de chocolat
Pain	Baguette	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain Platine








	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Demi pomelos Potage tomates	 Carottes cuites (BIO) au curry  Macédoine (BIO) mayonnaise	Tomate vinaigrette Emincé de champignons frais sauce crème	 Concombre (BIO) à la crème Radis croque sel	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Maïs vinaigrette
Plat	 Chipolata* grillée et son jus  Carotte vichy  Lentilles (BIO) Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus	 Emincé de volaille (BIO) sauce napolitaine   Ecrasé de pomme de terre   Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce Tomato	 Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	 Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella	 Boulettes de boeuf sauce tomate Potatoes  Omelette Sauce tomate
Fromage	Tomme des Pyrénées	 Camembert (BIO)	Gouda	Petit suisse aux fruits	 Cantal
Dessert	Crème dessert vanille Crème dessert praliné	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme fraise  Spécialité pomme pêche	 Marbré cacao	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Baguette





Lundi

Entrée   Carottes râpées (BIO)
persillées
Concombre sauce bulgare




Plat  Samoussa aux légumes et
son jus
Semoule aux petits légumes







Fromage Coulommiers

Dessert Riz au lait
Ile flottante




Pain Pain Boulot

Mardi

Entrée   Céleri (BIO) rémoulade
 Chou-fleur à la flamande
(BIO)


Plat   Boulettes de boeuf (BIO)
sauce curry
 Haricot vert (BIO)
 Pommes boulangères
  Falafels (BIO) sauce
orientale


Fromage  Emmental (BIO)

Dessert  Fromage blanc (BIO) aux
pralines roses
  Fromage blanc (BIO) et
son coulis de fruits rouge



Pain Baguette

Mercredi

Entrée  Pizza royale*
Crêpe au fromage



Plat Rôti de dinde sauce à
l'ancienne
Blé
Beignets de Courgette
 Galette de soja tomate
basilic sauce poivrade





Fromage Yaourt aromatisé

Dessert  Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Pain Pain Rond Blanc

Jeudi

Entrée  Tomate (BIO) sauce basilic
 Salade arlequin (chou rouge,
céleri, olive)

Plat    Emincé de porc* sauce
brune
Poêlée de champignons
Riz
Emincé de dinde sauce brune
 Blanquette de légumes




Fromage Saint Paulin

Dessert  Cake citron



Pain Pain Boulot

Vendredi

Entrée Macédoine mayonnaise
Potage carotte

Plat Thon à la tomate
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)

Fromage   Maroilles

Dessert  Fruit de saison
 Fruit de saison

Pain Pain campagne rond



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat

Fromage

Dessert

Pain

Haricot vert vinaigrette
Pointes d'asperges

Parmentier végétarien
Salade iceberg

Saint Nectaire

Fruit de saison (BIO)
 Fruit de saison (BIO)

Pain campagne rond

Concombre à la menthe
Radis + beurre

Braisé de porc* (BIO)
sauce marengo
Ratatouille de légumes
 Coeur de blé
Sauté de dinde sauce marengo
 Pavé de colin sauce
basquaise

Tomme noire

Yaourt vanille (BIO)
Velouté nature et dosette de
sucre

Pain Boulot

REPAS DU PRINTEMPS

Pâté* de campagne et
cornichon
Roulade de volaille et cornichon
Roulade de surimi mayonnaise

Sauté de veau printanier
Pommes de terre noisette
 Petits pois à l'oignon
 Pavé fromager sauce
normande

Petit suisse aux fruits

Pâtisserie au chocolat + chocolat

Pain Platine

Tomate au persil
 Salade bulgare

Colin pané sauce citron
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO)

Recette Madame Loïk

Fruit de saison
 Fruit de saison

Pain Rond Blanc