

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

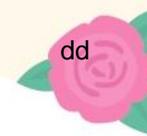
Oeufs durs mayonnaise
 Salami danois* et cornichon

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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Potage du jour (BIO)  Macédoine (BIO) mayonnaise	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette Concombre sauce ciboulette	Radis + beurre Salade verte et dès de mimolette	 Céleri rémoulade Avocat vinaigrette	Crêpe au fromage Quiche au fromage
Plat	 Emincé de poulet (BIO) sauce poulet  Riz (BIO) pilaf   Falafels (BIO) sauce aux herbes	 Omelette Purée de courges butternut	Pavé au veau haché sauce cumin Blé  Epinards hachés (BIO) cuisinés  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	 Filet de merlu sauce façon beurre blanc  Gratin de chou-fleur et pomme de terre	   Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes vapeurs Petits pois à la française Sauté de dinde sauce à la diable  Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce tomate
Fromage	 Camembert (BIO)	Tomme blanche	Gouda	Cantadou	 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat Flan saveur vanille	Brownies	 Fruit de saison (BIO)  Fruit de saison (BIO)	 Compote de pomme  Spécialité pomme mirabelle
Pain	Pain Rond Blanc	Pain Platine	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette





	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

Haricot vert vinaigrette
Pointes d'asperges

Concombre à la menthe
Radis + beurre

REPAS DU PRINTEMPS

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

Tomate au persil
Salade bulgare

Plat

Parmentier végétarien
Salade iceberg

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

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

Colin pané sauce citron
Epinards hachés cuisinés
Riz (BIO)

Fromage

Saint Nectaire

Tomme noire

Petit suisse aux fruits

Recette Madame Loïk

Dessert

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

Yaourt vanille (BIO)
Velouté nature et dosette de sucre

Pâtisserie au chocolat + chocolat

Fruit de saison
Fruit de saison

Pain

Pain campagne rond

Pain Boulot

Pain Platine

Pain Rond Blanc



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc