


















































































	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon (BIO)			 Concombre (BIO) sauce ciboulette	
Plat	 Samoussa aux légumes Blé Batonnière de légumes	Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Egréné de boeuf sauce chili (BIO)  Riz (BIO)   Egréné végétal (BIO) sauce chili	 Sauté de porc* sauce Bercy   Gratin dauphinois Sauté de dinde sauce bercy  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	 Escalope de poulet sauce brune Beignets de chou-fleur  Galette de blé et oignons sauce orientale
Fromage		Petit cotentin nature	 Tomme (BIO)		 Pont l'Evêque
Dessert	Flan saveur chocolat	 Fruit du jour  Fruit du jour	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour (BIO)	 Cake aux pépites de chocolat	 Purée de Pomme (BIO)
Pain	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain Boulot	Baguette

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées		 Pastèque (BIO)		  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	 Boulettes de boeuf sauce forestière  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème  Falafel quinoa sauce forestière	  Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Filet de merlu sauce crème Pommes de terre rissolées	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Petits pois carottes  Galette de soja aux petits légumes sauce tomate	 Saucisse de Strasbourg* et son jus   Ecrasée de pomme de terre (BIO) Saucisse de volaille et son jus  Roulé végétal et son jus
Fromage		 Saint Paulin (BIO)		  Maroilles	
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour (BIO)	 Tarte aux pommes	 Fruit du jour Fruit du jour	Crème dessert praliné
Pain	Pain campagne rond	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Baguette	Pain campagne rond

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Macédoine Mayonnaise (BIO)	Concombre vinaigrette Radis + beurre			 Melon
Plat	  Omelette nature (BIO)  Semoule (BIO)  Concassé de tomates (BIO)	  Jambon blanc*  Salade de pommes de terre façon piémontaise Jambon dinde Thon mayonnaise	 Escalope de poulet sauce napolitaine   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine	 Poisson meunière  Epinards hachés cuisinés Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes  Nuggets au fromage
Fromage			 Saint Nectaire	Petit suisse sucré	
Dessert	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit du jour  Fruit du jour	 Moelleux citron	 Yaourt aromatisé (BIO)
Pain	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Baguette	Pain Boulot	Baguette

 Bio  Végétarien  Local  VBF


 Recette du chef  CE2

 Pâtisserie du chef  HVE

chef

 MSC

 Issue de Label Rouge























 AOP


























 Contient du porc














 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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Pastèque		 Concombres (BIO) à la menthe Radis croque sel	REPAS FROID Tomate au persil
Plat	 Rôti de dinde sauce suprême   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Nem aux légumes sauce au romarin	 Pavé de colin sauce citron Pommes de terre persillées  Courgettes braisées (BIO)	  Lasagne de boeuf (BIO)   Raviolis aux épinards (BIO)	 Quiche aux fromages Salade iceberg	  Rôti de porc* Sauce mayonnaise  Taboulé à l'oriental (BIO) Rôti de dinde Colin d'Alaska mariné au thym et citron
Fromage	 Cantal		 Gouda (BIO)		
Dessert	Flan saveur caramel	Madeleine	 Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit du jour  Fruit du jour	 Brownie
Pain	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Baguette

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Melon (BIO)			 Concombre (BIO) sauce ciboulette	
Plat	 Samoussa aux légumes Blé Batonnière de légumes	Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	  Egréné de boeuf sauce chili (BIO)  Riz (BIO)   Egréné végétal (BIO) sauce chili	 Sauté de porc* sauce Bercy   Gratin dauphinois Sauté de dinde sauce bercy  Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème	 Escalope de poulet sauce brune Beignets de chou-fleur  Galette de blé et oignons sauce orientale
Fromage		Petit cotentin nature	 Tomme (BIO)		 Pont l'Evêque
Dessert	Flan saveur chocolat	 Fruit du jour  Fruit du jour	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour (BIO)	 Cake aux pépites de chocolat	 Purée de Pomme (BIO)
Pain	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Pain Boulot	Baguette

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées		 Pastèque (BIO)		PIQUE-NIQUE
Plat	 Boulettes de boeuf sauce forestière  Riz (BIO) Poêlée de champignons à la crème  Falafel quinoa sauce forestière	 Lentilles sauce tomate façon bolognaise (BIO)  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Filet de merlu sauce crème Pommes de terre rissolées		
Fromage		 Saint Paulin (BIO)			
Dessert	Liégeois chocolat	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour (BIO)	 Tarte aux pommes		
Pain	Pain campagne rond	Pain Boulot	Pain Rond Blanc		



Bio



Végétarien



Local



VBF



Contient du porc



Recette du chef



CE2



MSC



AOP



Global G.A.P



Pâtisserie du chef



HVE



Issue de Label




























VPF

Rouge

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 (BIO)	Concombre vinaigrette Radis + beurre			 Melon
Plat	  Omelette nature (BIO)  Semoule (BIO)  Concassé de tomates (BIO)	  Jambon blanc*  Salade de pommes de terre façon piémontaise Jambon dinde Thon mayonnaise	 Escalope de poulet sauce napolitaine   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Galette de lentilles, boulgour et légumes sauce napolitaine	 Poisson meunière  Epinards hachés cuisinés Riz	Nuggets de poulet plein filet Ketchup (dosette) Potatoes  Nuggets au fromage
Fromage			 Saint Nectaire	Petit suisse sucré	
Dessert	 Fruit du jour (BIO)  Fruit du jour (BIO)	 Crème dessert vanille (BIO)	 Fruit du jour  Fruit du jour	 Moelleux citron	 Yaourt aromatisé (BIO)
Pain	Pain Rond Blanc	Pain campagne rond	Baguette	Pain Boulot	Baguette



Bio



Végétarien



Local



VBF



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



Recette du chef



CE2



Pâtisserie du chef



HVE



MSC



AOP





















Issue de Label



VPF

Rouge

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		 Pastèque		 Concombres (BIO) à la menthe Radis croque sel	PIQUE-NIQUE
Plat	 Rôti de dinde sauce suprême   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Nem aux légumes sauce au romarin	 Pavé de colin sauce citron Pommes de terre persillées  Courgettes braisées (BIO)	  Lasagne de boeuf (BIO)   Raviolis aux épinards (BIO)	 Quiche aux fromages Salade iceberg	
Fromage	 Cantal		 Gouda (BIO)		
Dessert	Flan saveur caramel	Madeleine	 Yaourt nature sucré (BIO)	Fruit du jour  Fruit du jour	
Pain	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain Rond Blanc	