























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Melon (BIO)			Tomate vinaigrette
Plat	 Waterzooï de poisson  Brocolis au beurre Riz	   Couscous végétarien (falafels BIO et samoussa) sauce au ras el hanout  Semoule (BIO)  Concassé de tomates (BIO)	Paupiette de veau sauce printanière  Purée de pomme de terre  Galette panée pois légumes sauce curry	 Boeuf bourguignon  Carottes vichy (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée de blé et pois au pistou jus de 4 épices	 Emincé de volaille (BIO) sauce milanaise Beignets de chou-fleur  Poisson meunière + sauce béarnaise
Fromage	 Gouda (BIO)		Carré de l'Est	 Saint Nectaire	
Dessert	 Fruit de saison	 Purée de Pomme (BIO)	 Fruit de saison	Liégeois chocolat	 Cake
Pain	Pain Platine	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc



Bio



MSC



CE2



Végétarien



Recette du chef



Local



VBF



Issue de Label Rouge



AOP



HVE























Global G.A.P



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	 Pastèque (BIO)		Demi pomelos	 Carottes râpées (BIO) vinaigrette	  Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre)
Plat	Rôti de dinde sauce crème  Pâtes (BIO)  Fricassé de colin sauce crème	 Boulettes de boeuf (BIO) sauce barbecue  Pomme vapeur (BIO)  Courgettes ail et persil (BIO)   Boulettes végétales (BIO) sauce tomate	Filet de poulet pané sauce aux herbes  Riz (BIO)  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Tarte aux fromages Salade iceberg	 Pavé de colin sauce crème Pommes de terre rissolées
Fromage		 Pont l'Evêque			
Dessert	Crème dessert vanille	 Fruit de saison (BIO)	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	 Brownies
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Baguette



Bio



MSC



CE2



Végétarien



Recette du chef



Local



VBF

Issue de Label
Rouge

AOP



HVE



Global G.A.P





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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Melon		Pastèque	Tomate au persil (BIO)	
Plat	Rôti de boeuf sauce ketchup Purée crécy (pommes de terre, carottes) Bouchée de légumes du soleil sauce milanaise	Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise Fromage râpé (BIO) Pâtes (BIO)	Emincé de porc* sauce brune Flageolets verts fins aux dès de tomates Emincé de dinde sauce brune Pavé de colin sauce à l'aneth	Escalope de volaille à la basquaise Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Galette de légumes mozzarella // sauce tomate	Beignets de calamar sauce tartare Haricot beurre
Fromage		Gouda (BIO)			Maroilles
Dessert	Yaourt Vanille (BIO)	Fruit de saison (BIO)	Flan saveur chocolat	Tarte chocolat	Fruit de saison
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette	Pain Platine	Pain Rond Blanc

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		 Salade d'endives aux pommes (BIO)			  Coleslaw
Plat	Thon à la tomate   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)	 Daube de boeuf (BIO) sauce provençale  Carottes vichy (BIO)   Gratin dauphinois (BIO)   Galette de pois chiches aux légumes (BIO) sauce Tomate	Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons  Coeur de blé  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème	 Mafé de légumes  Riz (BIO)	 Rôti de dinde sauce moutarde Ketchup (dosette) Potatoes  Colin pané sauce duglérée
Fromage	 Cantal		 Edam (BIO)	St Morêt	
Dessert	 Fruit de saison	 Yaourt aromatisé (BIO)	 Compote de pomme	 Fruit de saison	 Tarte aux pommes
Pain	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond	Pain Platine



Bio



Local



CE2



Issue de Label Rouge



Végétarien



AOP



Recette du chef



HVE



Global G.A.P



Pâtisserie du chef



Contient du porc



























Label rouge



VPF

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		 Chou-fleur (BIO) sauce cocktail	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	Salade verte et maïs vinaigrette	
Plat	  Jambon blanc*   Ecrasée de pomme de terre (BIO) Salade iceberg Jambon dinde  Bouchée sarrasin sauce au cumin	  Omelette nature (BIO)  Semoule (BIO)  Courgettes braisées (BIO)	Filet de poulet et son jus de volaille crémé Aubergines grillées Pommes campagnardes  Pavé de colin sauce aux herbes	  Lasagne de boeuf (BIO)  Lasagne de légumes	 Pané de poisson aux céréales  Riz (BIO)  Epinards hachés cuisinés (BIO)
Fromage	Edam				 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit de saison	 Crème dessert chocolat (BIO)	 Moelleux citron	 Fromage blanc aux mille couleurs	 Fruit de saison
Pain	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc



Bio



MSC



CE2



Végétarien



Recette 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



Local



VBF



Issue de Label Rouge



AOP



HVE



Global G.A.P.



Pâtisserie du chef































Contient du porc



Label rouge



VPF

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	  Chou rouge vinaigrette et mimolette		 Tomates (BIO) sauce vinaigrette	 Demi pomelos (BIO) avec dosette de sucre	
Plat	  Rôti de porc* sauce tomate  Choux de Bruxelles braisés (BIO)   Pommes boulangères Rôti de dinde sauce tomate  Cassolette de poisson à la provençale	 Pâtes aux 2 saumons crévés   Fromage râpé (BIO)	 Sauté de boeuf sauce oignons  Riz (BIO)  Brocolis  Samoussa aux légumes et son jus	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane  Semoule (BIO)  Concassé de tomates (BIO)   Boulettes végétales (BIO) sauce tomate	 Croustillant au fromage Petits pois carottes à la française
Fromage		 Pont l'Evêque			Buchette lait de mélange
Dessert	 Yaourt à la louche	 Fruit de saison	Liégeois vanille	 Cake aux pépites de chocolat	 Fruit de saison (BIO)
Pain	Pain Platine	Pain Boulot	Baguette	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc

SEMAINE DU 14-10-2024 AU 20-10-2024

MIDI

MARCQ EN BAROEUL – MATERNELS



























SEMAINE DES COULEURS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	MARRON	ORANGE Salade aux segments de mandarine	ROUGE	VERT Concombres (BIO) à la menthe	JAUNE Carottes râpées (BIO) vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce forestière Poêlée de champignons Semoule (BIO) Falafel quinoa sauce forestière	Gratin de pâtes, butternut, béchamel, mozzarella	Steak haché de boeuf VBF sauce ketchup Coeur de blé à la basquaise Galette de soja aux petits légumes sauce ketchup	Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème	Sauté de porc (BIO) sauce curry Haricot Beurre Pomme vapeur (BIO) Boulettes végétales (BIO) sauce tomate
Fromage	Maroilles		Fromage à coque rouge		
Dessert	Flan goût vanille nappé caramel	Fruit de saison (BIO)	Spécialité pomme fraise	Fruit de saison	Cake pomme
Pain	Pain campagne rond	Pain Platine	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Baguette

Bio	MSC	CE2	Végétarien	Recette du chef
Local	VBF	Issue de Label Rouge	AOP	HVE
Global G.A.P	Pâtisserie du chef	Contient du porc	Label rouge	VPF

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 d'Automne (salade, pomme, noix)		
Plat	Aiguillette de poulet sauce paprika  Gratin dauphinois  Omelette nature sauce tomate	   Emincé de porc* label sauce à la sauge  Riz (BIO) Carotte en poêlée à la crème Emincé de volaille sauce à la sauge  Waterzooï de poisson	 Filet de merlu sauce hollandaise   Purée de brocolis et pomme de terre (BIO)	 Samoussa aux légumes et son jus Battonnière de légumes aux herbes provençales	  Egréné de boeuf (BIO) à la bolognaise   Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)   Egréné végétal (BIO) + sauce tomate
Fromage	 Camembert (BIO)			Buchette de chèvre	 Tomme (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	Yaourt aromatisé	 Marbré cacao	 Fruit de saison (BIO)	 Compote Poire (BIO)
Pain	Pain Boulot	Pain campagne rond	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot



Bio



Local



CE2



Issue de Label

Rouge



Végétarien



AOP



Recette du chef



HVE



Végétarien



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



Global G.A.P



Pâtisserie du chef




Contient du porc



Label rouge



Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Demi pomelos		 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette	REPAS D'HALLOWEEN Potage potiron	
Plat	 Fricassée de poisson blanc sauce ciboulette  Riz (BIO)  Epinards hachés cuisinés (BIO)	 Emincé de volaille et son jus  Fromage râpé (BIO)  Pâtes (BIO)  Bouchée courgette menthe sauce au basilic	 Rôti de Porc* sauce charcutière Mayonnaise (dosette) Pommes de terre rissolées  Galette panée pois légumes sauce curry	Hachis parmentier végétarien de patate douce  	
Fromage		 Cantal			
Dessert	Semoule au lait	 Fruit de saison	Yaourt aux fruits	 Cake Halloween 	
Pain	Baguette	Pain Rond Blanc	Pain Boulot	Pain campagne rond 	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage légumes	Carottes râpées (BIO) vinaigrette			Salade d'endives aux pommes
Plat	Tartiflette végétarienne (pomme de terre, fromage à tartiflette, oignons)	Sauté de boeuf (BIO) sauce poivrade Riz (BIO) Poêlée de Potiron Omelette nature (BIO)	Nuggets de poulet plein filet (BIO) Tortis (BIO) Piperade Nuggets de poisson	Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'oignon	Braisé de porc* au romarin Gratin de chou-fleur et pomme de terre Sauté de volaille sauce au romarin Galette de boulgour, pois chiche et emmental à l'orientale sauce à la sauge
Fromage			Père Joseph	Maroilles	
Dessert	Fruit de saison (BIO)	Crème dessert chocolat (BIO)	Spécialité pomme pêche	Flan pâtissier	Fromage blanc façon straciatella
Pain	Pain Platine	Pain campagne rond	Pain Rond Blanc	Baguette	Pain Boulot