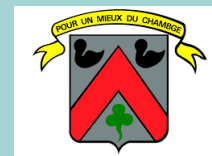
























	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage potiron			Carottes râpées
Plat		Bœuf (BIO) bourguignon Ecrasé de pomme de terre Blanquette de légumes	Saucisse de Strasbourg* et son jus Jardinière de légume Riz Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus	Tortellini Epinars Ricotta sauce tomate basilic	Colin pané sauce citron Brocolis (BIO) au beurre Pomme vapeur (BIO)
Fromage			Tomme (BIO)	Saint Nectaire	
Dessert		Fruit de saison	Spécialité pomme mirabelle	Fruit de saison (BIO)	Yaourt aromatisé

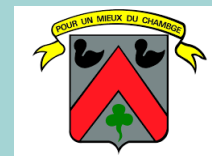



















Local  
 Recette du chef  
 Global G.A.P  
 CE2  
 Végétarien  
 HVE  
 Bio  
 Contient du porc  
 VBF  
 AOP

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		<b>PLAT SAVOYARD</b>   Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise)			 Trio de carotte, céleri et maïs
Plat	  Jambon blanc* Sauce tomate Pâtes Jambon dinde  Fricassée de poisson sauce dieppoise	  Raclette végétarienne (pommes de terre, oignons mixés, fromage raclette)	 Steak haché de bœuf VBF sauce tomate Riz Aubergines grillées  Galette de blé et oignons sauce orientale	 Filet de merlu sauce provençale Ratatouille de légumes  Semoule (BIO)	 Emincé de volaille (BIO) sauce catalane Pommes de terre rissolées  Boulette panée de blé façon thaï sauce orientale
Fromage	 Cantal	   	 Saint Paulin (BIO)		Buchette lait de mélange
Dessert	 Fruit de saison (BIO)	Cocktail de fruits	Ile flottante	Flan saveur vanille	 Fruit de saison



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Entrée		 Céleri (BIO) au fromage blanc	Salade de mâche aux noix	Potage tomates	
Plat	 Carré fromage fondu Sauce crème Blé  Courgettes braisées (BIO)	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carotte vichy Lingot blanc Rôti de dinde sauce dijonnaise  Mijoté de patate douce et lingots blancs	Paupiette de veau sauce normande Riz Beignets de chou-fleur Paupiette du pêcheur sauce aux herbes	 Cheese burger Pommes de terre rissolées  Cheese végétarien	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes campagnardes
Fromage	 Pont l'Evêque				 Vache qui rit (BIO)
Dessert	 Fruit de saison	  Gaufre Liégeoise	 Fruit de saison (BIO)	 Cake	Liégeois chocolat



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées		 Potage du jour (BIO)	Mâche et dès d'emmental	
Plat	  Sauté de bœuf (BIO) à la milanaise Pâtes  Fricassée de poisson sauce tomate	 Omelette Sauce Provençale  Pommes vapeurs Petits pois à la française	Filet de poulet et son jus Semoule Légumes tajines et pois chiches   Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate	Beignets de calamar Sauce tartare Riz  Gratin de brocolis (BIO)	   Sauté de porc* (BIO) à la diable Pommes de terre rissolées Sauté de dinde sauce à la diable  Gratin d'aubergines et courgettes à la tomate
Fromage		 Edam (BIO)			Fromage frais nature (carré croc lait)
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella	 Fruit de saison	Brownies	 Spécialité pomme pêche	 Fruit de saison



Local



CE2



Bio



VBF



Recette du chef

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



Végétarien



Contient du porc



AOP



Global G.A.P



Saveur en Or



HVE



Pâtisserie du chef

\*Présence de porc



MSC



Issue de Label



VPF

Rouge










## Lundi

Entrée




Plat

Fromage




Dessert

	 Escalope de poulet sauce façon vallée d'auge  Pomme vapeur (BIO) Choux de Bruxelles  Boulette panée de blé façon thaï sauce crème
	 Cantal
	 Fruit de saison


## Mardi

	  Salade sucrée (carottes, pommes fruit) (BIO)
	 Brandade de poisson Salade iceberg
	Crème dessert pistache



## Mercredi

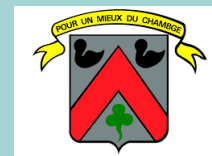
	 Quiche Lorraine* Salade iceberg  Quiche aux fromages
	 Camembert (BIO)
	Yaourt nature sucré

## Jeudi

	<b>REPAS SENEGALAIS</b>  Salade fantaisie (céleri râpé, ananas coupée sirop, raisin sec, pommes fruits)
	   Boulettes de boeuf (BIO) sauce yassa Riz  Carotte vichy  Filet de merlu sauce crème
	 Semoule au lait 

## Vendredi

	Potage carotte
	 Gratin de pâtes au fromage sauce napolitaine
	 Fruit de saison (BIO)




*Lundi*



*Mardi*

*Mercredi*


*Jeudi*








*Vendredi*

Entrée  Carottes râpées (BIO) au citron vinaigrette

Plat   Chili sin carné (haricots rouges BIO, maïs BIO, poivrons, concentré de tomate BIO, oignons) Riz


Fromage


Dessert  Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre


  Carbonara\* (lardons\*)  
  Fromage râpé (BIO)  
 Pâtes (BIO)  
Viande carbonara de dinde  
  Lentilles sauce tomate façon bolognaise

 Saint Nectaire

 Fruit de saison

 Panais rémoulade

Pavé au veau haché sauce forestière  
Poêlée de champignons  
Blé  
 Galette panée pois légumes sauce crème


 Fruit de saison (BIO)


**SAVEURS FEERIQUES**  
Terrine de poisson sauce cocktail

Sot l'y laisse de volaille sauce brune  
Petits pois à l'étuvés  
Potatoes Star  
Bouchée de la Mer sans fruits de mer

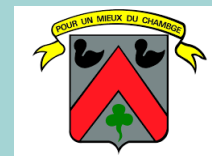


Bûche pâtissière + petit chocolat


Colin pané sauce citron  
 Gratin de butternut et pommes de terre

 Vache qui rit (BIO)

Flan saveur caramel


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





Entrée





**REPAS DU NORD**
 Carottes râpées (BIO)  
vinaigrette




Salade iceberg aux croûtons


Plat

 Curry de butternut et  
lentilles  
Riz

  Carbonnade de bœuf  
(BIO)  
  Ecrasé de pomme de  
terre  
Ragoût de poisson

  Sauté de porc\* sauce  
chasseur  
Piperade  
 Coeur de blé  
Sauté de dinde sauce  
chasseur  
 Haricots rouges, maïs et  
concassée de tomate

 Escalope de poulet sauce  
normande  
 Gratin de chou-fleur et  
pomme de terre  
 Omelette

 Pâtes aux 2 saumons  
crémés

  Fromage râpé (BIO)

Fromage

 Saint Paulin (BIO)


Mimolette

Cantafrais

Dessert

Liégeois vanille

 Fruit de saison

 Fromage blanc (BIO) aux  
pralines roses

Galette aux pommes

 Fruit de saison